G5 - G10

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
OPERATING INSTRUCTIONS AND MAINTENANCE
GEBRAUCHSANWEISUNG UND WARTUNGSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



Serie-Series-Série-Serie

G5 03

G10 02

FRIGOMAT
macchine per gelato

TÜV SÜD ISO 9001
Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650

IMPORTANTE

Vi raccomandiamo di leggere attentamente e interamente questo manuale prima di utilizzare la Vostra macchina FRIGOMAT.
Nel Vostro proprio interesse fate attenzione in particolare alle avvertenze contrassegnate nel modo seguente:

ATTENZIONE

Se tale avvertimento non viene osservato si rischia di compromettere la propria salute e/o il buon funzionamento della macchina.

SUGGERIMENTO

Solo osservando attentamente queste avvertenze è possibile ottenere dalla macchina le massime prestazioni possibili.

La macchina e' coperta da garanzia secondo le condizioni illustrate sulla "CARTOLINA DI GARANZIA " a corredo che deve essere debitamente compilata e restituita a:

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA

Per favore scrivete nel campo sottostante il numero di matricola della Vostra macchina

Numero matricola

Timbro del concessionario

Ci congratuliamo con Voi per aver scelto di acquistare una macchina **FRIGOMAT**.
Il seguente manuale, fornito a corredo della macchina, è da considerarsi parte integrante ed essenziale della stessa e dovrà essere consegnato all'utilizzatore finale. Prima di eseguire qualsiasi operazione si raccomanda di studiare attentamente le istruzioni in esso contenute poiché solo un'attenta lettura vi permetterà di ottenere dalla Vostra macchina il massimo delle prestazioni. Nelle pagine seguenti sono presenti tutte le indicazioni necessarie per eseguire correttamente le operazioni di installazione, funzionamento, regolazione e manutenzione ordinaria. La FRIGOMAT S.r.l. si riserva il diritto di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà necessarie per migliorare il proprio prodotto o il proprio manuale tecnico inserendo le varianti nelle successive edizioni.

INDICE

1 TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO.

1.1 ISPEZIONE PRELIMINARE

La macchina viaggia a rischio e pericolo del committente, se notate danneggiamenti all'imballaggio, fate immediatamente eccezione al vettore.
Fate ugualmente eccezione al vettore subito dopo l'apertura dell'imballo, anche se ciò avviene qualche giorno dopo la consegna, se riscontrate qualche danneggiamento alla macchina.
È sempre preferibile accettare la merce con RISERVA DI VERIFICA.
L'apparecchio va movimentato con cura; cadute ed urti possono danneggiarlo anche senza danni esteriori.

1.2 SBALLAGGIO DELLA MACCHINA

Per togliere correttamente la macchina dall'imballo seguire attentamente le seguenti istruzioni:

in caso di imballo in cartone su base in legno:

- togliere la reggiatura che fissa il cartone al fondo e sfilare l'imballo dall'alto.

In caso di imballo completamente in legno:

- Togliere la parte superiore della cassa e di seguito le parti laterali con un levachiodi. Non disperdere i chiodi e le eventuali schegge di legno;
- Togliere la protezione in plastica e riporla in un luogo sicuro;
- Sollevare la macchina dal fondo dell'imballo.

L'imballo deve essere conservato in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini, e può essere riutilizzato, se correttamente conservato, per un eventuale spostamento.

⚠ ATTENZIONE ⚠

La temperatura di immagazzinamento deve essere compresa tra +5°C e +55 °C.
L'umidità deve essere compresa tra 30 e 95%.
Tenere fuori dalla portata dei bambini gli imballi e gli elementi che li compongono quali: sacchetti di plastica, chiodi, polistirolo espanso, cartoni, ecc.

1.3 Dimensioni imballo

MODELLO	CASSA	
	MISURE (CM)	PESO N- L (KG)
G5	56,5 X 52,5 X h. 48,5	45-63
G10	595 X 590 X h. 465	55-73

2. MARCATURA E SEGNI GRAFICI

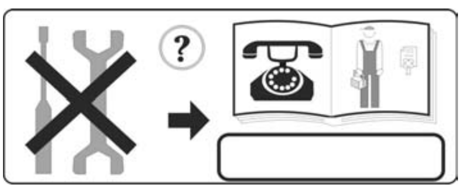
ATTENZIONE

Non intervenire mai sulla macchina sia con le mani che con attrezzi, sia durante le operazioni di produzione che durante quelle di pulizia e manutenzione, senza essersi prima assicurati che la macchina sia in funzione di STOP, l’interruttore generale aperto e/o la spina multipolare di corrente scollegata.
La FRIGOMAT S.r.l. declina ogni responsabilità per incidenti che possano verificarsi durante l’uso delle proprie macchine derivanti dall’inosservanza di quanto sopra.

La macchina è dotata di una targa e alcuni pittogrammi la cui conoscenza, unitamente al presente manuale, garantisce un utilizzo più sicuro.



Targa dati macchina
La targa adesiva posta sul retro permette l’identificazione del modello e riporta le seguenti indicazioni:
Nome e indirizzo del costruttore; Modello e versione della macchina; Numero di serie; Caratteristiche elettriche nominali; Tipo e peso del gas impiegato; Anno di fabbricazione.



Attenzione!
Manutenzione consentita solo a personale qualificato. La seguente targhetta applicata sul pannello posteriore vieta le operazioni di manutenzione straordinaria e/o riparazione delegando queste solamente a personale autorizzato il cui eventuale recapito viene indicato nello spazio previsto.



Attenzione!
Alta tensione presente all’interno, pericolo di folgorazione.
La seguente targhetta viene applicata sul coperchio del box elettrico ed avverte l’operatore che non deve in nessun caso rimuoverlo evitando così il pericolo di folgorazioni che possono risultare letali. Anche in questo caso ogni manutenzione dei componenti interni deve essere eseguita da personale qualificato.

3. INSTALLAZIONE

3.1 IMPIEGHI

I mantecatori della serie G sono espressamente progettati e costruiti per i cicli di mantecazione delle miscele per gelato e per la produzione di granita.

3.2 LIMITI DI IMPIEGO

Non utilizzare la macchina con tensioni di alimentazione incostanti e/o oltre +/- 10% del valore indicato in targa o con cavo di alimentazione danneggiato;
Non servirsi della macchina per usi non indicati in questo manuale;
Non utilizzare la macchina in atmosfera esplosiva;
Non lavare la macchina con getti d’acqua ad alta pressione o con sostanze nocive;
Non esporre la macchina ad eccessivo calore o umidità;
Non impiegare miscele completamente sbilanciate e/o quantità non conformi alle specifiche riportate sulle confezioni.

3.3 DOTAZIONE MACCHINA

- Scovolino
- Paletta rigida
- Manuale d’uso e manutenzione
- Dichiarazione di conformità
- Certificato di garanzia

3.4 MESSA IN FUNZIONE

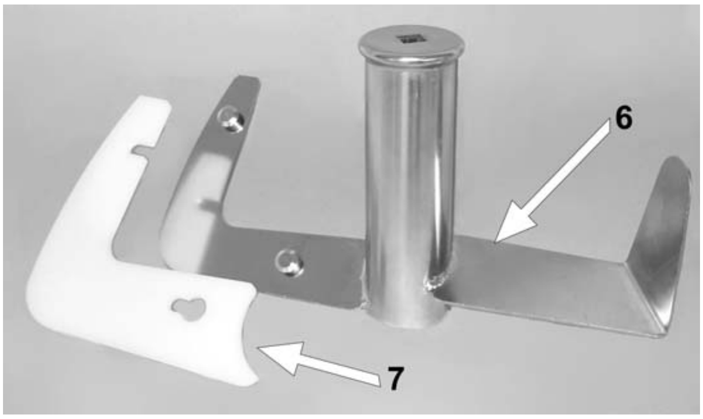
Portare la macchina sul luogo di utilizzo verificando quanto richiesto per la sua installazione:

- Lasciare tra la macchina e le pareti o altri ostacoli almeno 10 cm e almeno 30 cm dal pannello laterale sinistro.
- Verificare l’esatta corrispondenza tra la tensione e la potenza della rete di alimentazione rispetto ai valori riportati nella targhetta dati posta sul pannello posteriore;
- Collegare la macchina all’impianto elettrico di alimentazione; prevedere a monte dell’apparecchio un interruttore generale onnipolare con apertura minima dei contatti pari a 3 mm di potenza adeguata interbloccato con fusibili per permettere l’inserimento e il disinserimento della spina a circuito aperto.
- Allacciare il cavo di alimentazione della macchina ad una spina di tipo approvato: il cavo deve essere ben steso, evitando arrotolamenti e sovrapposizioni, non esposto ad eventuali urti o manomissioni; non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e fonti di calore; non deve essere in alcun modo danneggiato, altrimenti farlo sostituire da personale qualificato prima dell’allacciamento della macchina alla rete con un altro di sezione e tipo 3G1,5 H05VV-F.
- Prevedere il collegamento del filo giallo-verde ad una buona presa di terra.
- La temperatura ottimale deve essere compresa tra 15°C e 25°C.
- L’umidità ottimale deve essere compresa fra 30 e 60%.

4. FUNZIONAMENTO

4.1 COMANDI



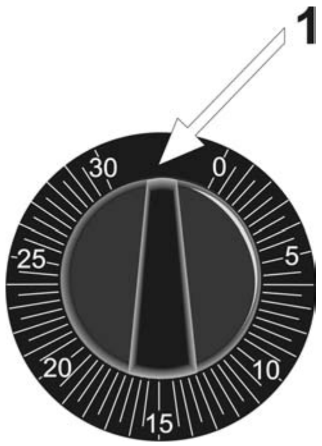


1. **Coperchio**
Chiude il cilindro durante le fasi di miscela venga a contatto con polveri. Può essere facilmente rimosso per permetterne la pulizia.
2. **Perno per coperchio**
Mantiene il coperchio in posizione corretta.
3. **Magnete di sicurezza**
Interviene all'apertura del coperchio commutando la macchina in Stop. Abbassando il coperchio la macchina riparte automaticamente.
4. **Griglia protezione condensa**
Evita che l'utente possa toccare anche accidentalmente il condensatore.
Lasciare almeno 30 cm di distanza tra la griglia e qualsiasi altro oggetto o ostacolo.

5. Tappo scarico

6. Agitatore
Agita la miscela permettendo la mantecazione del prodotto e il corretto aumento di volume per incorporo di aria.

7. Pattino raschiante
Realizzato in materiale plastico atossico, raschia la parete del cilindro garantendo un prodotto sempre perfetto. Può essere facilmente rimosso per la pulizia o la sostituzione.

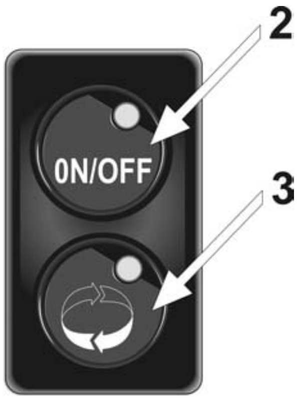


1. Timer di mantecazione

Attraverso il timer di mantecazione è possibile impostare il tempo di produzione e di conseguenza variare la consistenza e l'aspetto del prodotto.Ruotando la manopola si abilita automaticamente il compressore e si inizia la fase di produzione.

⚠ ATTENZIONE ⚠

Per abilitare il compressore è necessario aver prima commutato la macchina in ON ed essersi accertati che la spia del tasto sia verde.

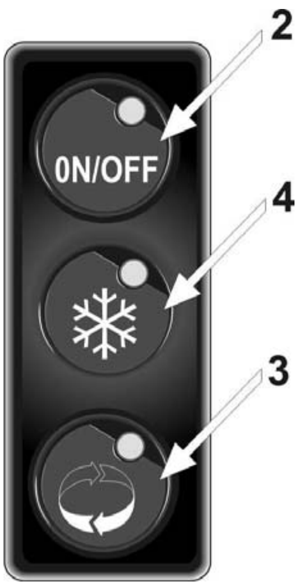


2. Tasto ON/OFF

Con spia grigia, premendo il tasto ON/OFF si commuta la macchina in ON, la spia diventa verde e si abilita automaticamente l'agitazione continua.Con spia verde, premendo il tasto ON/OFF si commuta la macchina in OFF, la spia diventa grigia e si disabilita sia l'agitazione che il compressore.

⚠ ATTENZIONE ⚠

La macchina è dotata di un sistema di sicurezza anti-cesoiamento che disabilita l'agitazione quando il coperchio non è assemblato o quando non è abbassato. Per abilitare nuovamente l'agitazione verificare che il coperchio sia assemblato correttamente e che sia abbassato.



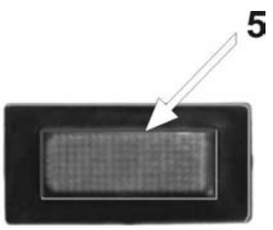
3. Tasto "agitazione ciclica" per granita

Con spia grigia, premendo il tasto "agitazione ciclica" la spia diventa verde e si abilita la funzione di agitazione per la produzione di granita senza incorporo di aria.

Con spia verde, premendo il tasto "agitazione ciclica" si commuta la macchina in "agitazione ciclica OFF", la spia diventa grigia e si ritorna alla funzione di agitazione continua.

⚠ ATTENZIONE ⚠

Per abilitare la funzione "agitazione ciclica" è necessario aver prima commutato la macchina in ON ed essersi accertati che le spie di entrambi i tasti siano verdi.



4. Tasto "conservazione gelato" (Solo Modello G10)

5. Spia luminosa (Solo Modello G10)

4.2 PRODUZIONE DI GELATO E DI GRANITA



Dopo aver provveduto all'installazione della macchina conformemente alle istruzioni del capitolo 3 ed averla accuratamente lavata e sanitizzata, secondo le istruzioni contenute nel capitolo 6, procedere nel modo seguente per iniziare la produzione di gelato:

- Verificare che l'interruttore elettrico generale sia chiuso.
- Sollevare il coperchio e versare la miscela nel cilindro, rispettando scrupolosamente le quantità minime e massime ammesse per ciclo e riportate nella seguente tabella:

MODELLO	MIN (LITRI)	MAX (LITRI)
G5	1	1,5
G10	1	2,2



⚠ ATTENZIONE ⚠

L'inosservanza dei valori minimi e massimi di carica possono comportare il malfunzionamento delle macchine e in alcuni casi addirittura il loro danneggiamento.

- Abbassare il coperchio e premere il tasto ON/OFF per accendere la macchina e abilitare l'agitazione; verificare che la spia del tasto sia verde.
- Ruotare la manopola del timer di mantecazione sul tempo desiderato. Questa operazione abilita il funzionamento del compressore e dà inizio alla produzione.



⚠ ATTENZIONE ⚠

Ricordarsi sempre di impostare il tempo di mantecazione altrimenti il ciclo di produzione non può iniziare.

- Trascorso il periodo di tempo impostato sul timer di mantecazione il compressore si arresta e l'agitazione rimane in funzione; se la consistenza del prodotto non è quella desiderata è possibile impostare sul timer un nuovo valore di tempo che garantisca una consistenza superiore.









SUGGERIMENTO

è possibile aumentare o diminuire il tempo di mantecazione residuo agendo sul timer in qualsiasi momento.

- Ottenuta la consistenza desiderata, azzerare il timer.
- Alzare il coperchio, provocando lo STOP dell'agitatore.
- Prelevare il prodotto con la pala in dotazione. Quando l'estrazione diviene difficoltosa perché non si dispone più di una massa adeguata su cui operare, richiudere il coperchio e far girare alcune volte l'agitatore, fino a quando non si sarà formata una massa di facile prelievo.
- Spegnere la macchina premendo il tasto ON/OFF e verificare che la spia sia grigia.

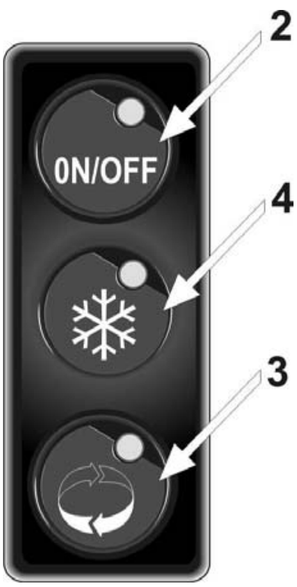
4.3 PRODUZIONE DI GRANITA AL "CAFFE'"

La granità al caffè è una deliziosa specialità che richiede per la sua preparazione un'agitazione ciclica che ne preservi il classico colore scuro. A questo scopo la Vostra macchina FRIGOMAT è dotata di un programma speciale che permette la produzione di ottime granite con il minimo incorporo di aria.

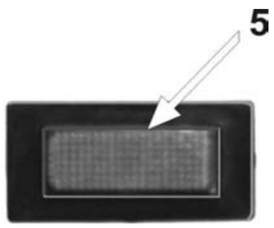
Per selezionare il programma "agitazione ciclica" procedere nel modo seguente:

- Caricare la macchina con la miscela desiderata nel modo già descritto nel paragrafo precedente.
- Premere il tasto ON/OFF e verificare che la spia sia verde.
- Premere il tasto AGITAZIONE CICLICA e verificare che la spia sia verde. In questa funzione l'agitatore resterà fermo per 57 sec. circa e in moto per 3 sec. circa.
- Regolare il timer di mantecazione come già descritto nel paragrafo precedente per avviare la produzione.
- Al termine della produzione disinserire il programma AGITAZIONE CICLICA premendo il relativo tasto e verificando che la spia sia grigia.
- Spegnere la macchina ed estrarre il prodotto dal cilindro.

4.4 CONSERVAZIONE GELATO (solo modello G10)



La funzione di "conservazione gelato" consente di mantenere per lungo tempo il prodotto alla corretta temperatura e consistenza direttamente nel cilindro di mantecazione.
Grazie a questa comoda funzione potrete decidere di distribuire il gelato preparato secondo dosi e tempi che riterrete più opportuni.
Inoltre è possibile integrare in qualsiasi momento con prodotto fresco la quantità di gelato prelevata.



Per selezionare il programma "conservazione gelato" procedere nel modo seguente:

- Versare la miscela nel cilindro e procedere alla mantecazione del gelato secondo le istruzioni riportate nel capitolo 4.2
- In qualunque momento della mantecazione, premere il tasto CONSERVAZIONE (4) e verificare che la spia sia verde. In questo modo, al termine del tempo di mantecazione impostato precedentemente, la macchina si commuterà automaticamente nella funzione di conservazione.
- Durante il periodo di conservazione il motore agitatore e il compressore entreranno in funzione ciclicamente in modo automatico.

⚠ ATTENZIONE ⚠

- Durante la fase di <u>mantecazione</u>, se si solleva il coperchio, per motivi di sicurezza si interrompe il ciclo di produzione e la spia luminosa (5) rimane accesa. Per riprendere la mantecazione abbassare il coperchio e verificare che la spia luminosa sia spenta.

- Durante la fase di <u>conservazione</u>, se si solleva il coperchio, per motivi di sicurezza sono inibiti sia il motore agitatore che il compressore. Se la spia luminosa (5) rimane spenta significa che il prodotto si trova alla temperatura idonea per essere distribuito; se la spia luminosa si accende significa che la temperatura può non essere ottimale per la distribuzione del prodotto ed è quindi necessario abbassare il coperchio perchè la macchina ripristini le condizioni ideali.

- Durante la fase di conservazione è possibile integrare basse quantità di prodotto erogato con miscela fresca senza agire sul timer di mantecazione. Al contrario, se il rabbocco con miscela liquida è di considerevole quantità, può essere necessario agire sul timer di mantecazione in modo da avviare un nuovo breve ciclo di mantecazione.

5. MANUTENZIONE

5.1 MANUTENZIONE ORDINARIA (RIVOLTO ALL'UTILIZZATORE)

ATTENZIONE

Non intervenire mai sulla macchina con le mani e/o con attrezzi, sia durante le operazioni di produzione che durante quelle di pulizia e manutenzione senza essersi prima assicurati che la macchina sia scollegata dalla alimentazione elettrica.
Qualora si dovessero riscontrare anomalie nel funzionamento della macchina, accertarsi che non siano dipendenti dalla mancata manutenzione ordinaria. In caso contrario richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato. In caso di sostituzione pezzi, richiedere esclusivamente ricambi ORIGINALI ad un concessionario o ad un rivenditore autorizzato.E' consigliabile far effettuare un controllo della macchina ogni 6/8 mesi da un Centro di Assistenza.

I grassi presenti nelle miscele per gelato sono campi ideali per la proliferazione delle cariche batteriche e delle muffe. Per eliminare questo inconveniente occorre lavare e pulire accuratamente tutti gli organi a contatto con il prodotto quali cilindro, agitatore e portello.



I materiali inossidabili e/o plastici usati nei nostri mantecatori, conformi alle disposizioni internazionali più rigorose, e la loro particolare forma, agevolano la pulizia ma non possono impedire la formazione di muffe ecc. causate da insufficiente pulizia.
FRIGOMAT consiglia di pulire accuratamente gli organi direttamente a contatto con il prodotto dopo ogni utilizzo e comunque conformemente alle norme igeniche in vigore nel paese ove la macchina è installata. Per effettuare una corretta pulizia del Vostro mantecatore si può fare riferimento alle seguenti indicazioni:

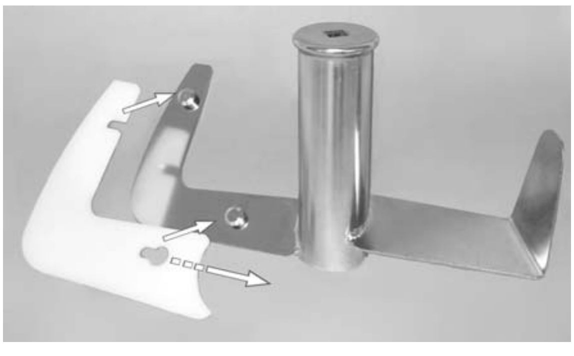


1. Spegnere la macchina premendo il tasto ON/OFF e verificare che la spia sia grigia. Azzerare il timer di mantecazione e verificare che la spia del tasto AGITAZIONE CICLICA sia grigia.
2. Sfilare il perno cerniera e rimuovere il coperchio.
3. Svitare il pomolo e sfilare l'agitatore verso l'alto; rimuovere il pattino raschiante.
4. Immergere i componenti in una soluzione detergente e lavarli con cura. Utilizzare lo scovolino in dotazione per la pulizia dell'albero agitatore.









5. Utilizzare una spugna assorbente per rimuovere dal cilindro refrigerante il gelato residuo.
6. Versare nel cilindro un piccolo quantitativo di soluzione detergente. Lavare con cura.
7. Utilizzare una spugna assorbente per rimuovere dal cilindro la soluzione detergente residua.
8. Sciacquare con cura utilizzando acqua tiepida pulita. Se necessario ripetere l’operazione.
9. Sanitizzare accuratamente il cilindro refrigerante e tutti i componenti precedentemente smontati e lavati. Lasciare asciugare in aria.

ATTENZIONE

- Per preservare le parti in plastica non utilizzare mai, durante il lavaggio, solventi e/o diluenti di alcun tipo.
- Prodotti chimici per la sanitizzazione vanno impiegati nel rispetto delle norme in vigore e con la massima cautela.
- Dopo ogni operazione di sanitizzazione è indispensabile non toccare più le parti sterilizzate né con le mani, né con salviette, spugne o altro.
- Evitare di far funzionare l'agitatore a vuoto, ciò potrebbe danneggiare la macchina.

6 ISTRUZIONI PER L'IDENTIFICAZIONE DEI GUASTI

INCONVENIENTE	PROBABILI CAUSE	RIMEDI
La macchina non parte (pulsante ON/OFF attivo con spia verde)	Interruttore generale aperto	Chiudere l'interruttore
	Coperchio alzato o non assemblato	Abbassare coperchio e/o verificare che sia correttamente assemblato
	Selezione ciclo agitazione intermittente	Verificare che la spia del tasto "Agitazione intermittente" sia grigia.
	Alimentazione non corretta	Verificare alimentazione
	Anomalia elettrica	Chiamare il tecnico
Fin dalle prime fasi del ciclo di mantecazione il compressore funziona ad intermittenza	Condensatore ad aria sporco o ventola guasta.	Pulire il condensatore con un pennello e verificare il funzionamento del motoventilatore.
I tempi di mantecazione si allungano e/o l'aspetto del gelato è bagnato.	Condensazione scarsa	Verificare che fra il pannello laterale sinistro della macchina e la parete o altri ostacoli vi sia almeno 30 cm
	Temperatura ambiente elevata	Verificare che la temperatura ambiente non superi i 25°C.
	Temperatura miscela liquida elevata	La massima produttività della macchina si ottiene con miscela liquida a 4°C. Utilizzando miscele a temperature superiori i tempi di mantecazione si allungano: ciò è normale e non costituisce anomalia
	Pattino raschiante dell'agitatore usurato	Verificarlo ed eventualmente sostituirlo
	Anomalia impianto frigorifero	Chiamare il tecnico
Il prodotto è troppo morbido	Tempo di mantecazione insufficiente	Selezionare sul timer un tempo più lungo.
Il prodotto è troppo consistente	Tempo di mantecazione eccessivo	Selezionare sul timer un tempo più breve.
Durante la mantecazione la macchina diventa rumorosa	Presenza di ghiaccio sulla parete del cilindro	Il gelato è pronto ed è pronto per essere estratto
		Verificare che il quantitativo immesso nel cilindro non sia inferiore al minimo ammesso.
	La cinghia slitta	Chiamare il tecnico
	Cuscinetti albero di trasmissione usurati	Chiamare il tecnico

IMPORTANT

We recommend to carefully and fully read the present manual before using your FRIGOMAT machine.
In your own interest, pay particular attention to the following warnings:

CAUTION

The non-observance of this warning can jeopardize the user's health and the correct operation of the machine.

SUGGESTION

A careful observance of these warnings can lead to a top performance of the machine.

The machine is covered by guarantee according to the conditions reported in the "GUARANTEE CARD " enclosed to the machine, which shall be duly filled up and sent back to:

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA

In the following field, please write your machine serial number in capital letters

Serial number

Distributor's stamp

Congratulations on purchasing a machine **FRIGOMAT**.
The present manual, enclosed to the machine, is integrant and essential part of the machine and shall be delivered to the final user. Before performing any kind of operation, it is recommended to carefully study the reported instructions, as only a careful reading allows you getting the highest performance from your machine. The following pages report all information necessary to correctly install, commission, adjust and service your machine. FRIGOMAT S.r.l. reserves the right to carry out all changes necessary to improve its product or manual without prior notice and to insert them in the subsequent issues.

INDEX

1 TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE.

1.1 PRELIMINARY INSPECTION

The machine travels at the customer's risk. In case packing is damaged, immediately inform the carrier.
Immediately inform the carrier also in case of damage to the machine, even if you open the packing a few days after the delivery.
It is always advisable to accept the goods SUBJECT TO INSPECTION.
The equipment shall be assembled with great care: falls and shocks can damage it without showing external damages.

1.2 MACHINE UNPACKING

For a correct machine unpacking, carefully follow the instructions hereunder reported:
in case of packing carton on wooden frame:

- Remove the strap fixing the carton to the bottom and take the packing off from the top.

In case of wood case:

- Remove the case upper side and the side walls by means of a nail drawer, pay attention not to disperse the nails and the wood splinters;
- Remove the plastic bag and put it in a safe place;
- Lift the machine and hook it up

⚠ CAUTION ⚠

The packing shall be stored in a dry place, out of the children's reach. It can be used again, if correctly preserved, for a possible transfer of the machine.
The storing temperature shall range between +5°C and +55 °C.
Humidity shall range between 30 and 95%.
Packing elements such as plastic bags, nails, expanded polystyrene, cartons, etc. must be left out of the children's reach.

1.3 PACKING DIMENSIONS

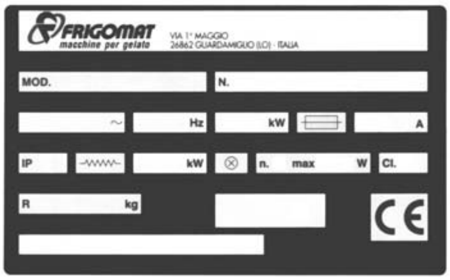
MODEL	CASE	
	SIZES (CM)	WEIGHT N- L (KG)
G5	56,5 X 52,5 X h. 48,5	45-63
G10	595 X 590 X h. 465	55-73

2. MARKINGS AND GRAPHICS

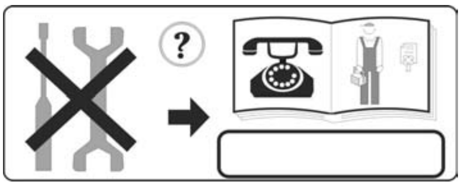


Never touch the machine with hands and tools during production or maintenance and cleaning operations, without making sure that the machine is in STOP position, the master switch is off and/or the multipolar plug disconnected.
FRIGOMAT S.r.l. declines any liability for accidents deriving from an improper use of the machine due to the non-compliance with the above-mentioned recommendations.

The machine is provided with a plate and some pictograms, which together with the present manual allow using the machine in safer conditions.



Machine data plate
The adhesive label located on the back of the machine allows identifying the model and reports the following indications:
Manufacturer’s name and address; Machine model and version; Serial number; Rated electrical characteristics; Type and weight of employed Freon; Manufacturing year.



Warning!
Maintenance allowed to qualified personnel only.
The following plate placed on the machine back panel forbids extraordinary maintenance operations and/or repairs delegating them to authorized people only, whose address is indicated in the provided space.



Warning!
High voltage inside, danger of fulguration.
The following plate is placed on the electric box cover and warns the operator that in no case the cover must be removed avoiding this way the risk of lethal fulguration. Also in this case, maintenance operations on internal components must be performed by authorized personnel only.

3. INSTALLATION

3.1 FIELD OF USE

The batch freezers SERIES G are espressly designed and engineered for ice-cream batch freezing cycles and for the production of granita.

3.2 LIMITS OF USE

Never use the machine with variable supply voltage and/or more than +/- 10% of the value showed in the nameplate or when the feeder is damaged;
Do not use the machine for purposes different from the ones indicated in the present manual;
Do not use the machine in explosive environment;
Do not wash the machine with high-pressure jets of water or poisonous substances;
Do not expose the machine to excessive heat or humidity;
Do not use completely unbalanced mixtures and/or quantities not in compliance with the specifications reported on the packing.

3.3 MACHINE OUTFIT

- Cleaning rod
- Stiff paddle
- Manual of use and maintenance
- Declaration of conformity
- Certificate of guarantee

3.4 COMMISSIONING

Bring the machine to the place of employment and check that everything is all right as far as installation concerns:

- Place the machine far from walls or other obstacles at least 10 cm and 30 on the lateral left panel
- Make sure that the supply voltage and power comply with the values reported on the rating plate placed on the back panel;
- Connect the machine to the mains; upstream the machine, arrange an omnipolar master switch with minimum contact opening equal to 3 mm and adequate power, interlocked with fuses to allow plugging and unplugging at open circuit.
- Connect the feeder to a type-approved plug: the feeder shall be well stretched, to avoid rolling and overlapping. It shall not be exposed to possible shocks or tampering attempts and far from liquids, water and heat sources. It shall not be damaged, otherwise make it be replaced by qualified personnel with another section and type 3G1,5H05VV-F before connecting the machine to the mains.
- Arrange the connection of the yellow-green wire to a good earth connection.
- The ideal temperature shall range between 15°C and 25°C.
- The ideal humidity shall range between 30 and 60%.

4. OPERATION

4.1 CONTROLS



1. **Cover**
It hermetically seals the cylinder during the working cycles it avoids that the mix gets in contact with powders and It can be easily removed for cleaning purpose.
2. **Cover Pin**
Maintains the cover in correct position.
3. **Security Device**
It acts when the cover is lifted and puts the machine in STOP. By lowing the cover the machines starts automatically.
4. **Protection Condenser Grip**
It avoids that the user can touch even accidentally the condenser. Leave at least 30 cm distance between the grid and any other object or obstacles.

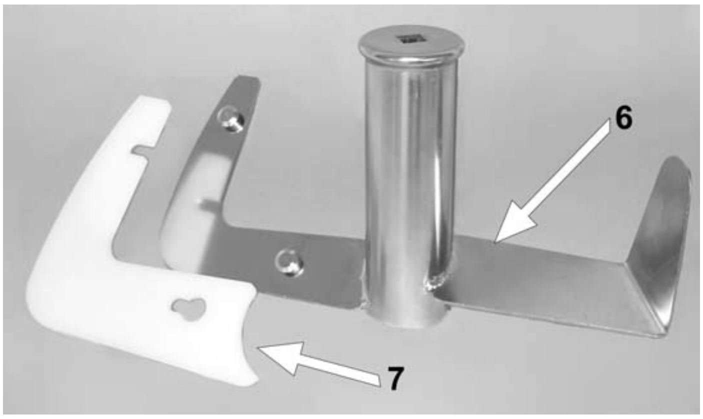
5. Draning plug

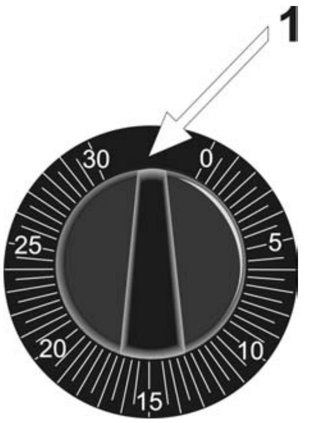
6.Agitator

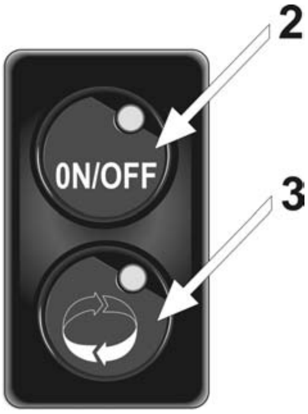
It agitates the mix permitting the freezing of the product and the correct volume increase by incorporating air.

7.Scraper

Realized in atoxic material, it scrapes the cylinder wall guaranteeing always a perfect product.







1. FREEZING TIMER

With the freezing timer it is possible to set the production timeand consequently changing the consistency and the look of the product.
Turning the timer you activate the compressor and you start the production.

⚠ CAUTION ⚠

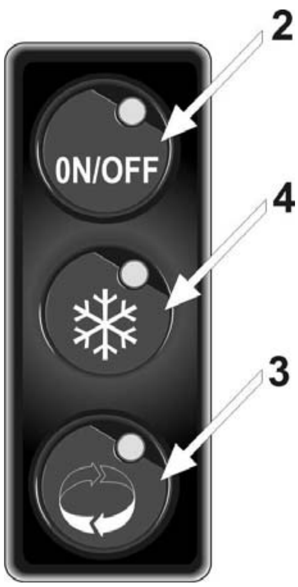
In order to activate the compressor and starting the production it is necessary to change over the machine in ON and check that the led is green

2. Pushbutton ON-OFF

With grey led, pressing the pushbutton ON-OFF, you change over the machine in ON, the led becames green and the continuous agitatation is automatically activated.With green led, pressing the pushbutton ON-OFF, you change over the machine in OFF, the led becames grey and you desactived both the agitation and the compressor.

⚠ CAUTION ⚠

The machine has shearing prevention system which desactive the agitation when the cover is not assembled or when it is not lowered. For re-activating the agitation, verify that the cover is correctly assembled and that it is lowered.



3. Pushbutton “cyclic agitation” for granita

With grey led, pressing pushbutton “cyclic agitation” you change over the machine in “cyclic agitation ON”, the led becames green and you activate the function of agitation for the production of granita without air incorporation.
With green led, pressing pushbutton “cyclic agitation” you change over the machine in “cyclic agitation OFF”, the led becames grey and you go back to the function of continuous agitation.

⚠ CAUTION ⚠

In order to activated the function “cyclic agitation” it is necessary to change over the machine in ON and check that the led of both pushbuttons are green.



4. **BUTTON “ICE CREAM CONSERVATION (for model G10 only).**
5. **LUMINOUS LED (for model G10 only)**

4.2 ICE-CREAM PRODUCTION



After the machine has been installed according to the instructions reported in chapter 3 and carefully cleaned and sanitized according to the instructions reported in chapter 6, proceed as follows to start up the ice-cream production:

- Check that the master switch is closed.
- Lift the cover and pour the mixture into the cylinder. Observe the suggested minimum and maximum quantities per cycle according to the following table:

MODELL	MIN (LITRES)	MAX (LITRES)
G5	1	1,5
G10	1	2,2



⚠ CAUTION ⚠

The non-observance of the minimum and maximum batch values can cause the malfunction of the machine and, sometimes, serious damages.

- Lower the cover and press the pushbutton ON-OFF for starting the machine and the agitation; verify that the led of the pushbutton is green.
- Turn the freezing-timer on the required time. This operation activates the compressor and starts the production.



⚠ CAUTION ⚠

Remember always to set the freezing time otherwise the freezing cycle can not start.

- Once passed the presetted freezing period fixed by the timer the compressor stops and the agitation keeps in function; if the consistency is not the required one, it is possible to set on the timer a new time-value which guarantees an higher consistency.









SUGGESTION

It is possible to increase or decrease the remaingin freezing period acting on the timer in whatever moment.

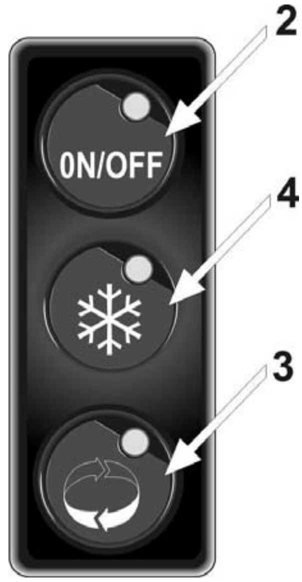
- When the consistency of the product has reached the required level, put the timer on zero.
- Then stop the machine by lifting the cover and start extracting the product. If the extraction becomes difficult due to insuffient mass, close the cover again, let the beater run in order to better collect the mass for an easier drawing.

4.3 Production of coffee-granita

The coffee-granita is a delightful speciality which requires for its preparation a cyclic agitation which maintains its classic dark colour. For this reason the machine is equipped with a special program which permits the production of granita with a minimum air incorporation.

For selecting the program ”cyclic agitation” proceed as follows:

- Pour into the machine the required mix as already previously explained
- Press the pushbutton ON-OFF and verify that the led is green
- Press the pushbutton “cyclic agitation” and verify that the led is green. In this function the agitator will stop for at about 57 sec. and and works for at about 3 sec.
- Regulate the freezing timer as explained previously in order to start the production.
- Once finished the production, desactivated the program “cyclic agitation” by pressing the respective pushbutton and check that the led is grey.
- Switch off the machine and extract the product from the cyclinder.





4.4. CONSERVATION OF ICE CREAM (for model G10 only)

The function of "ice cream conservation" maintains the product for a long period of time at correct temperature and consistency directly in the freezing tank.
Thanks to this function you may decide to distribute the ice cream according to needed quantity and time periods .
Further more, you may add in whenever moment fresh product to compensate the distributed quantity.

In order to select the program "ice cream conservation" proceed as following:

- pour the mix in the freezing tank and start the freezing cycle as per cap. 4.2.
- in whenever moment press button CONSERVATION (4) and check that green led is on. Once finished the preset freezing cycle, the machine will automatically changeover to conservation
- During the conservation period, the beater motor and compressor will cyclic be on in automatic way.

⚠ CAUTION ⚠

- During the freezing cycle, if you lift the cover, for security reasons, the production cycle will be interrupted and the led (5) will be on. To restart the freezing cycle, close the cover and check that the led is off.
- During the conservation cycle, if you lift the cover, for security reasons, the beater and compressor will stop. If the led (5) will be off, this means that the product is at correct distribution temperature; if the led is on, this means that the product may not be at correct temperature for the distribution of the product and therefore you have to close the cover to bring the machine in ideal conditions.
- During the conservation cycle it is possible to increase low product quantity with fresh mix without acting on the freezer timer. On the contrary, if the poured quantity is too much, it may be necessary to act on the timer in order to start e new short freezing cycle.

5. MAINTENANCE

5.1 ROUTINE MAINTENANCE (ADDRESSED TO THE USER)

⚠ CAUTION ⚠

During production, cleaning and maintenance operations, never touch the machine with hands or tools without making sure that the machine has been disconnected from mains.
In case of troubles, make sure that they are not caused by a lack of servicing. On the contrary, ask for the intervention of a FRIGOMAT customer service. In case it is necessary to replace a piece, always ask a distributor or an authorized retailer for ORIGINAL spare parts.
It is advisable to make the machine be checked by a Customer Service every 6/8 months.

6.1.1 CLEANING AND SANITIZATION

Bacteria and moulds easily proliferate due to the presence of fats in cream, that is why it is necessary to carefully wash and clean all parts in contact with the product, such as the cylinder, the agitator and the door.





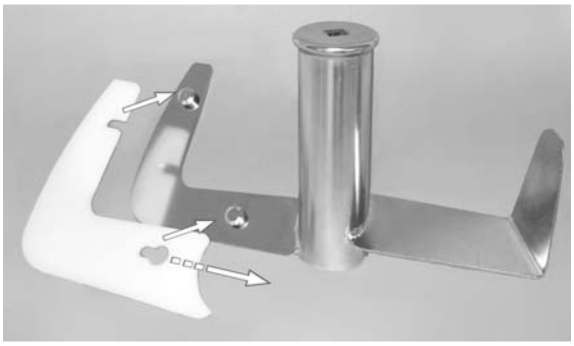
Rustless materials and/or made of plastic for food industry used for our machines, in conformity with the most severe international standards, make washing operations easier, however they cannot prevent mould proliferation, etc. caused by insufficient cleaning.
FRIGOMAT recommends cleaning the tank and the parts in contact with the product after the employment and in any case in compliance with the sanitary standards in force in the country of installation. To thoroughly clean your batch freezer, proceed as follows:

1. Switch off the machine by pressing the pushbutton ON-OFF and verify that the led is grey. To set to zero the freezing timer and verify that the led of the pushbutton “cyclic agitation” is grey.
2. Withdraw the cover pin and remove the cover.
3. Descrew the knob and withdraw the agitator upwards; remove the scraper.
4. Immerge the components into a cleaning solution and wash carefully. Use the cleaning rod in the outfit for the cleaning of the agitator shaft.
5. Use a sponge for removing from the cylinder the left product.









6. Pour in the cylinder a little quantity of cleaning solution. Wash carefully.
7. Use a sponge for removing from the cylinder the left cleaning solution.
8. Rinse carefully using clear warm water. If required repeat the operation.
9. Sanitize carefully the cylinder and all components previously disassembled and cleaned. Let them dry in the open air.

⚠ CAUTION ⚠

- To preserve plastic components and gaskets, never use solvents and/or diluents during washing.
- Sanitizing chemicals shall be used according to laws in force and with the utmost caution.
- After any sanitizing operation, it is indispensable not to touch the sterilized parts either with hands or with towels, sponges or other.
- Avoid making the agitator run empty, as the machine can be damaged.

6. TROUBLE-SHOOTING

TROUBLE	POSSIBLE CAUSES	REMEDIES
the machien does not start (pushbutton ON-OFF is activated with green led)	master switch oper	turn the switch off
	cover lifted up or not assembled	lower the cover and /or verify if it is correctly assembled
	select “cyclic agitation”	verify that the led of the pushbutton “cyclic agitation” is grey
	incorrect power supply	verify supply
	Electrical trouble.	Send a technician
Since the first phases of the batch freezing cycle, the compressor works intermittently	condensator dirty or fan broken	clean condensator with a brush and verify the fuctionning of the fan motor
The freezing period is too long and the ice-cream is wet.	insufficient condensating	check that between the lateral left panel and the wall or other obstacles there is at least 30 cm space
	high ambient temperature	verify that the ambient temperature is not higher than 25°C
	too high mix temperature	The max. production of the machine is reached using liquid mix at 4 °C. Using mix at higher temperature, the freezing time becames longer, which is normal and is not a trouble.
	Worn out agitator scraper	verify and replace if required
	trouble in the freezing system	send a technician
the product is too soft	insufficient freezing time	select on the timer a longer time-period
the product is too hard	excessive freezing time	select on the timer a shorter time-period
durino the batch freezing the machine is noisy	presence of ice on the cylinder wall	the ice cream is ready to be extracted
		verify that the mix quantity is not less than the required minimum one.
	the belt slip	send a technician
	driving shaft bearing worn out	send a technician

WICHTIG

Wir raten Ihnen, bevor Sie die Ihre FRIGOMAT Maschine benutzen, aufmerksam und vollständig dieses Handbuch zu lesen.
In Ihrem Interesse achten Sie besonders auf die Hinweise, die mit diesem Zeichen versehen sind:

⚠ ACHTUNG ⚠

Wenn Sie diesen Hinweis nicht beachten sollten, bringen Sie Ihre eigene Gesundheit in Gefahr u/o den Betrieb der Maschine.

HINWEIS

Nur bei Beachtung dieser Hinweise, kann die Maschine ihre Maximalleistung erbringen.

Die Maschine steht in Garantieleistung nach den auf der beigelegten „GARANTIEKARTE“ aufgeführten Konditionen: Diese Karte muss ausgefüllt an unsere folgende Firmenadresse zurückgeschickt werde:

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA

Bitte tragen Sie im nachfolgenden Feld die Kennnr. Ihrer Maschine ein.

Kennnummer	
Stempel des Konzessionärs	

Wir bedanken uns bei Ihnen und beglückwünschen sie, dass Sie eine **FRIGOMAT** Maschine erworben haben.
Das vorliegende Handbuch wird mit der Maschine mitgeliefert und ist als wichtiges Bestandteil anzusehen. Es muss dem Benutzer der Maschine übergeben werden. Bevor Sie jeglichen Arbeitsgang an der Maschine durchführen raten wir strikt, die enthaltenen Hinweise genau zu studieren, da nur durch ein genaues Lesen die höchste Maschinenleistung garantiert wird. In den folgenden Seiten befinden sich alle notwendigen Hinweise, um korrekt die Installation, den Betrieb, die Einstellung und die normale Wartung der Maschine durchführen zu können. Die Firma FRIGOMAT S.r.l. behält sich das Recht vor ohne Vorankündigung notwendige Veränderungen durchzuführen, die zu einer Verbesserung des Produktes oder des eigenen technischen Handbuches beitragen.

INHALTSANGABE

1. TRANSPORT, MASCHINENVERSETZUNG UND LAGERUNG

1.1 EINLEITENDE KONTROLLEN

Die Maschine wird auf Risiko und Gefahr des Auftraggebers transportiert; wenn Sie Beschädigungen an der Verpackung bemerken sollten, weisen Sie bitte sofort den Spediteur darauf hin.
Informieren Sie den Spediteur ebenfalls, auch wenn Sie erst nach einigen Tagen der Auslieferung die Verpackung öffnen und Beschädigungen an der Maschine bemerken sollten.
Es wird geraten, die Waren UNTER VORBEHALT anzunehmen.
Die Maschine muss mit Vorsicht bewegt werden; ein Herabfallen oder Stöße können die Maschine beschädigen, auch wenn äußerlich keine Schäden sichtbar sind.

1.2 AUSPACKEN DER MASCHINE

Um die Maschine korrekt aus der Verpackung zu nehmen, muss man aufmerksam die folgenden Hinweise beachten:

im Fall einer Kartonverpackung mit Holzfuß:

- Die Kartonbodenbefestigungen lösen und den Karton nach oben abziehen

Im Fall einer kompletten Holzverpackung:

- Die oberen Teile der Kiste entfernen und danach mit einem Nagelheber die Seitenteile. Nägel als auch eventuelle Holzsplitter nicht herumliegen lassen;
- Die Plastikschutzhülle entfernen und an einem sicheren Ort aufbewahren;
- Die Maschine anheben und die Bodenverpackung entfernen.

Die Verpackung muss an einem trockenen Ort und für Kinder unzugänglich gelagert werden; sie kann für eventuelle Maschinenversetzungen wieder verwendet werden, wenn korrekt aufbewahrt.

⚠ ACHTUNG ⚠

Die Lagertemperatur muss zwischen + 5 C° und +55 °C liegen.
Die Luftfeuchtigkeit muss zwischen 30% und 95% betragen.
Verpackungen und deren Elemente von Kindern fern halten, wie:
Plastiksäcke, Nägel, Polystyrol, Karton, etc.

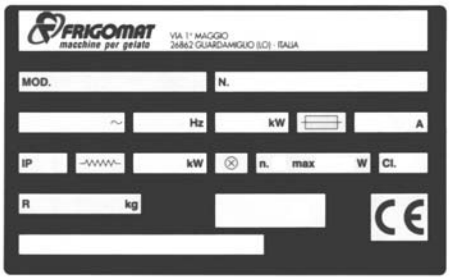
1.3 Verpackungsmaße

MODELL	KISTE	
	MAßE (CM)	GEWICHT N- L (KG)
G5	56,5 X 52,5 X h. 48,5	45-63
G10	595 X 590 X h. 465	55-73

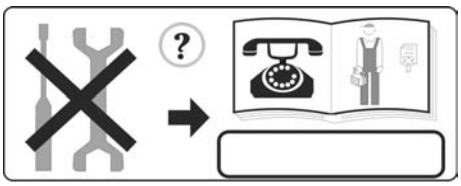
2. MARKIERUNG UND ZEICHEN

ACHTUNG

Auf die Maschine niemals einen Eingriff mit Händen oder Werkzeugen während der Produktion, Reinigung und Wartung vornehmen, wenn man sich nicht vorher vergewissert hat, dass die Maschine auf STOP geschaltet, der Hauptschalter abgeschaltet u/o der Mehrpolnetzstecker gezogen ist.
Die Firma FRIGOMAT S.r.l. übernimmt keine Haftung für Unfälle, die sich während des Gebrauchs der Maschinen ereignen können, die auf die Nichtbeachtung der oben genannten Punkte zurückzuführen ist.
Die Maschine ist mit einem Schild und einigen Bildsymbolen versehen, welche zusammen mit dem vorliegenden Handbuch einen sicheren Gebrauch garantieren.

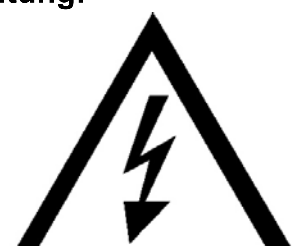


Maschinendatenschild
Das Klebeschild auf der Maschinenrückseite erlaubt die Modellerkennung und liefert weiterhin folgende Hinweise:
Name und Anschrift des Herstellers; Modell und Version der Maschine; Seriennr.; normale elektrische Eigenschaften; Typ und Gewicht des gebrauchten Freon; Baujahr.



Achtung!
Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Wenn das folgende Schild am vorderen Paneel angebracht ist, sind besondere Wartungsarbeiten u/o Reparaturen verboten, wenn diese nicht von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, deren Adresse in einem vorgesehenen Feld angegeben sei kann.

Achtung!



Hochspannung im Inneren vorhanden; es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
Das vorliegende Schild wird auf dem Deckel der Elektrobox angebracht und zeigt dem Bediener an, dass der Deckel auf keinen Fall entfernt werden darf, weil sonst die Gefahr eines Elektroschlags besteht, der zum Tode führen kann. Auch in diesem Fall muss jede Wartung der internen Elemente von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

3. INSTALLATION

3.1 EINSATZBEREICH

Die Eisverarbeitungsmaschinen der Serie G sind ausschließlich für die Eisverarbeitung von Eismischungen und die Produktion von Granita entwickelt und gebaut worden.

3.2 BERENZUNGEN DES EINSATZBEREICHES

Die Maschine nicht mit instabilen Versorgungsspannungen u/o über einen auf dem Schild angegebenen Wert, der +/- 10% überschreitet oder mit einem beschädigten Netzkabel benutzen.
Die Maschine niemals für einen anderen Einsatz als der im Handbuch beschriebenen benutzen.
Die Maschine niemals in explosiven Bereichen benutzen.
Die Maschine niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl oder schädlichen Substanzen waschen.
Die Maschine niemals hohen Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit aussetzen.
Niemals Mischungen verwenden, die nicht komplett ausgewogen sind u/o Mengen verarbeiten, die nicht den spezifischen Angaben auf der Packung entsprechen.

3.3 MASCHINENAUSSTATTUNG

- Bürste
- Feste Schaufel
- Gebrauchsanweisung und Wartungshandbuch
- Konformitätsbescheinigung
- Garantiezertifikat

3.4 INBETRIEBNAHME

Die Maschine an ihren Aufstellungsort bringen und sich bezüglich ihrer korrekten Installation versichern:

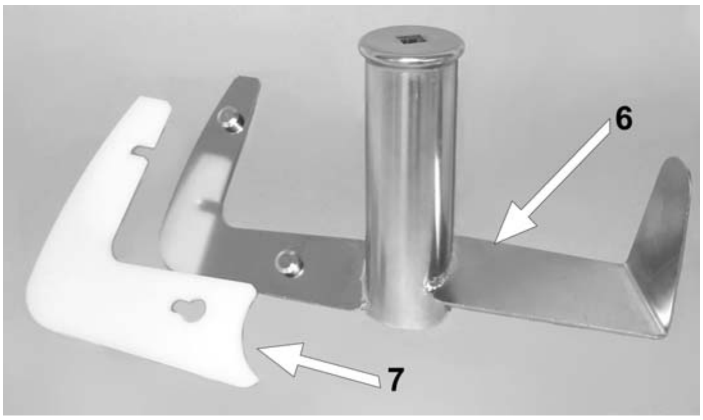
- Zwischen Maschine und Wänden oder anderen Hindernissen mindestens 10 cm Zwischenraum zu den Seitenpaneelen belassen und mindestens 30 cm zum hinteren Paneel;
- Prüfen, dass die Spannungs- und Leistungswerte des Versorgungsnetzes mit den Werten auf dem an der hinteren Seite der Maschine angebrachtem Schild übereinstimmen.
- Zwischen Maschine und Wänden oder anderen Hindernissen mindestens 10 cm Zwischenraum zu den Seitenpaneelen belassen und mindestens 30 cm zum hinteren Paneel;
- Prüfen, dass die Spannungs- und Leistungswerte des Versorgungsnetzes mit den Werten auf dem an der hinteren Seite der Maschine angebrachtem Schild übereinstimmen.
- Die Maschine mit dem Stromnetz verbinden; vor die Maschine einen einpoligen Hauptschalter anbringen, der eine minimale Kontaktöffnung von 3 mm besitzt als auch eine angebrachte Leistung und mit einer Sicherung geschützt ist, damit der Stecker bei geschaltetem Netz ein- und ausgesteckt werden kann.
- Das Netzkabel an eine geprüfte Steckdose anschließen: das Kabel muss gut verlegt sein und es müssen Schleifen oder Überschneidungen vermieden werden. Weiter darf es nicht gequetscht oder zerstört werden; es darf keinen Flüssigkeiten oder Wasser und Wärmequellen ausgesetzt werden; es darf in keiner Weise beschädigt werden, sonst muss es von qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden, bevor die Maschine an das Netz angeschlossen wird mit einem angemessenem Querschnitt und 3G1.5 H05 W-F.
- Das gelb/grüne Kabel an eine gute Erdverbindung anschließen;
- Die optimale Temperatur muss zwischen 15°C und 25°C liegen.

Die optimale Luftfeuchtigkeit liegt zwischen 30 und 60%.

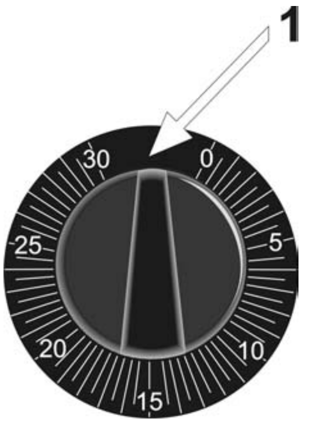
4. BETRIEB

4.1 STEUERUNG





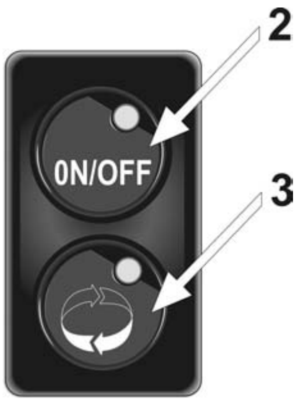
1. Behälterdeckel
Während der Mischverarbeitungsphasen den Zylinder gut verschlossen halten, damit kein Staub eindringen kann. Der Deckel kann leicht zur Reinigung entfernt werden.
2. Deckelstift
Hält den Deckel in der korrekten Position.
3. Sicherheitsmagnet
Setzt bei Deckelöffnung ein, indem er die Maschine blockiert und in STOP stellt. Wenn der Deckel geschlossen wird läuft die Maschine automatisch weiter.
4. Kondenzschutzgitter
Vermeidet, dass der Bediener auch ungewollt mit dem Kondensator in Kontakt kommt.
Mindestens 30 cm Abstand zwischen Gitter und jeglichem anderen Objekt oder Behinderung belassen.
5. Auslassstöpsel
6. Rührwerk
Rührt die Mischung und verarbeitet das Produkt in korrekter Weise, indem sich dass Volumen durch Luftuntermischung vergrößert.
7. Schaber
Aus nicht giftigem Kunststoffmaterial gefertigt, schabt dieser die Zylinderwände ab, um immer ein perfektes Produkt zu garantieren. Kann leicht zur Reinigung und zum Auswechseln entfernt werden.



6. **Rührvorgang-Timer**
   mit dem Rührwerk-Timer kann man die Produktionszeit einstellen und somit sowohl die Konsistenz als auch die Produkterscheinung verändern. Durch drehen der Zeituhr wird automatisch der Kompressor eingeschaltet und die Prouktionsphase beginnt.

   ⚠ ACHTUNG ⚠

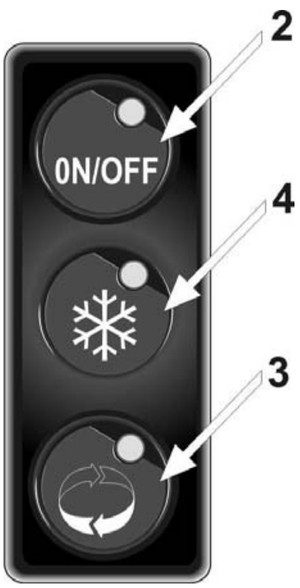
   Um den Kompressor freizuschalten, muss man zuerst die Maschine in ON Stellung schalten und sich vergewissern, dass die Lampe der Taste grün leuchtet.



7. **Taste ON/OFF**
   Bei Leuchtlampe in grau und durch Drücken der Taste ON/OFF schaltet man die Maschine in ON Stellung, d.h. die Lampe wird grün und das Dauerrührwerk wird automatisch freigeschaltet. Bei Leuchtlampe in grün und durch Drücken der Taste ON/OFF schaltet man die Maschine in OFF Stellung, d.h. die Lampe wird grau und das Rührwerk und der Kompressor werden abgeschaltet.

   ⚠ ACHTUNG ⚠

   Die Maschien ist weiterhin mit einem Anti-Schneidesicherheitssystem ausgestattet, dass das Rührwerk blockiert, wenn der Behälterdeckel nicht korrekt montiert ist oder nicht geschlossen ist. Um das Rührwerk von neuem freizuschalten, muss man prüfen, ob der Deckel korrekt montiert und zusammengesetzt und gut verschlossen ist.



8. **Taste “zyklischer Rührwerkbetrieb” zur Granitaverarbeitung**
   Bei grüner Lampe und Drücken der Taste “zyklischer Rührwerkbetrieb” wird die Lampe grün und die Rührwerkfunktion zur Granitaproduktion ohne Luftuntermischung wird freigeschaltet.
   Bei grüner Lampe und Drücken der Taste “zyklischer Rührwerkbetrieb” schaltet man die Maschine in “zyklischen Rührwerkbetrieb OFF” um, d.h. die Lampe wird grau und die Rührwerkfunktion läuft weiter.

   ⚠ ACHTUNG ⚠

   Um die Funktion “zyklischen Rührwerkbetrieb” freizuschalten muss man die Maschine zuerst in ON Stellung schalten und sich vergewissern, dass alle beiden Tastenlampen grün leuchten.



9. **Taste “Eiskonservierung” (nur bei Modell G10)**

10. **Leuchtlampe (nur bei Modell G10)**

4.2 EIS- UND GRANITA PRODUKTION



Nachdem man die Maschine gemäß den Anweisungen im Kapitel 3 installiert und ordnunggemäß gereinigt und sanitisiert hat, wie nach den Angaben im Kapitel 6, muss man wie folgt fortfahren, um die Eisproduktion zu beginnen:

- Prüfen, dass der Hauptschalter ordnunggemäß abgeschaltet ist.
- Den Deckel öffnen und die Eismischung in den Zylinder gießen und absolut auf die zugelassenen Minimal- und Maximalmengen für jeden Zyklus achten, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben:

MODELL	MIN (LITER)	MAX (LITER)
G5	1	1,5
G10	1	2,2



⚠ ACHTUNG ⚠

Wenn man die minimalen oder maximalen Lademengen nicht beachtet, kann dies zu einer Fehlfunktion der Maschine führen und in einigen Fällen sogar die Maschine beschädigen.

- Den Deckel schließen und die Taste ON/OFF drücken, um die Maschine anzuschalten und den Rührwerkbetrieb freizuschalten; prüfen, dass die Lampe der Taste grün leuchtet.
- Den Timer auf die gewünschte Verarbeitungszeit einstellen. Diese Funktion schaltet den Kompressor frei und startet die Produktion.
  Sich immer daran errinern, dass die Rührzeit eingestellt wird, da sonst der Produktionszyklus nicht beginnen kann.
  Wenn die auf dem Timer eingestellte Rührzeit abgelaufen ist stoppt der Kompressor, während der Rührvorgang in Funktion bleibt; wenn die Produktkonsistenz nicht der gewünschten entspricht, kann der Timer auf einen neuen Zeitwert eingestellt werden, der eine höhere Konsistenz garantiert.



HINWEIS

Die Rührverarbeitungszeit kann erhöht oder vermindert werden, indem man in jedem möglichen Augenblick den Timer betätigt.



- Wenn man die gewünschte Konsistenz erreicht hat, kann der Timer auf Null gestellt werden.
- Den Deckel öffnen, und somit das Rührwerk in STOP Stellung bringen.
- Das Produkt mit der beigelegten Schaufel entnehmen. Wenn die Entnahme schwierig werden sollte, weil die Eismasse nicht mehr einfach gehandhabt werden kann, muss man den Deckel wieder schließen und das Rührwerk betätigen, bis sich wieder eine leicht zu verabeitende Masse gebildet hat.
- Die Maschine ausschalten, indem man die Taste ON/OFF betätigt und darauf achten, dass die Leuchtlampe grau leuchtet.



4.3 GRANITAPRODUKTION "CAFFE" GESCHMACK

Die Kaffeegranita ist eine besondere Spezialität, die zur Herstellung eine zyklische Verarbeitung benötigt, um auch die klassische dunkle Farbe zu garantieren. Um diese Verarbeitung zu garantieren, ist die FRIGOMAT Maschine mit einem Spezialprogramm ausgestattet, die eine Produktion von optimaler Granita erlaubt mit einer minimalen Luftuntermischung.

Um das Programm "zyklischer Rührwerkbetrieb" auszuwählen, wie folgt fortfahren:

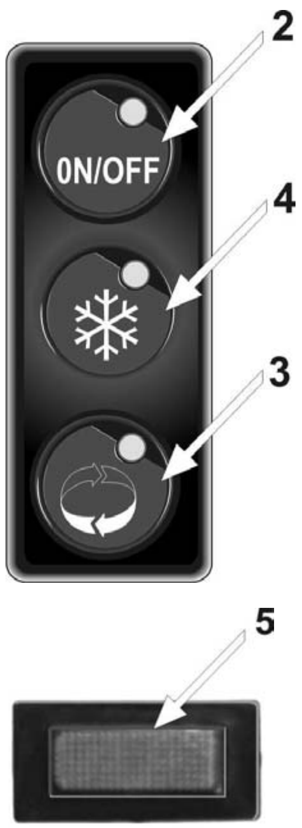


- Die Maschine mit der gewünschten Mischung, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben, auffüllen.
- Die Taste ON/OFF drücken und prüfen, dass die Lampe grün leuchtet.
- Die Taste ZYKLISCHER RÜHRWERKBETRIEB drücken und prüfen, das die Taste grün leuchtet. In dieser Funktion bleibt das Rühwerk zirka 57 Sek. und der Motor zirka 3 Sek. stehen.
- Den Rührwerktimer, wie bereits im vorhergehenden Absatz beschrieben einstellen, um die Produktion zu starten.



- Bei Produktionsende das Programm ZYKLISCHER RÜHRWERKBETRIEB ausschalten, indem man die entsprechende Taste betätigt und prüft, dass die Lampe grau leuchtet.
- Die Maschine ausschalten und das Produkt aus dem Zylinder herausnehmen.

4.4 EISKONSERVIERUNG (nur bei Modell G10)



Die Funktion “Eiskonservierung” erlaubt, das Produkt für lange Zeit bei korrekter Temperatur und Konsistenz direkt im Rührwerkzylinder zu halten.
Dank dieser besonderen Funktion können Sie einfach entscheiden, das produzierte Eis je nach Wunsch in Dosen und entschiedenen Zeitabständen auszugeben.
Außerdem können Sie in jedem Moment mit frischem Produkt die Qualität des ausgegebenen Eises erhöhen.

Um das Programm “Eiskonservierung” auszuwählen, wie folgt vorgehen:

- Mischung in den Zylinder gießen und mit der Eisverabeitung, wie im Kapitel 4.2 beschrieben fortfahren.
- Zu jedem Zeitpunkt der Rührverabeitung die Taste KONSERVIERUNG (4) drücken und prüfen, dass die Lampe grün leuchtet. In dieser Funktionseinstellung und bei Beendigung der vorher eingestellten Rührverarbeitungszeit, schaltet die Maschine automatisch in die Funktion Konservierung um.
- Während der Konservierungszeit schaltet sich automatisch und zyklisch der Rührwerkmotor und der Kompressor ein.

HINWEIS

- Wenn man während der Rührphase den Deckel öffnet, wird aus Sicherheitsgründen der Produktionszyklus unterbrochen und die Leuchtlampe (5) bleibt erleuchtet. Um die Rührverarbeitung wieder aufzunehmen, muss man den Deckel schließen und prüfen, dass die Leuchtlampe ausgeschaltet ist.

- Wenn man während der Konservierungsphase den Deckel öffnet, ist die Funktion des Rührwerkmotors und des Kompressors aus Sicherheitsgründen unterbrochen. Wenn die Leuchtlampe (5) ausgeschaltet bleibt, heißt das, dass sich das Produkt in der geeigneten Temperatur befindet, um verteilt zu werden; wenn die Leuchtlampe sich anschaltet, heißt das, dass die Temperatur nicht optimal zur Ausgabe des Produktes ist und man den Deckel schließen muss, damit die Maschine die idealen Konditionen des Produktes wieder herstellt.

Während der Konsevierungsphase können kleine Mengen Frischprodukt zu den ausgegebenen Mengen hinzugegeben werden ohne den Rührwerktimer zu betätigen. Im Gegengesetzten Fall, wenn man mit flüssiger Mischung in großen Mengen auffüllt, kann es notwendig werden, dass man den Rührwerktimer betätigen muss, um einen neuen kurzen Rührwerkzyklus zu starten.

5. WARTUNG

5.1 NORMALE WARTUNG (FÜR DEN ENDBEDIENER)

⚠ ACHTUNG ⚠

Niemals einen Eingriff mit Händen u(o Werkzeugen während der Produktion, Reinigung und Wartung vornehmen, wenn man sich vorher nicht vergewissert hat, das die Maschine von der Stromversorgung abgeschaltet ist.
Wenn man Funktionsunregelmäßigkeiten an der Maschine bemerken sollte, muss man sich vergewissern, dass diese nicht durch fehlende Normalwartung hervorgerufen wurden. Im Entgegengesetzten Fall muss der Kundendienst der Firma FRIGOMAT verständigt werden. Im Austauschfall von Teilen nur Originalteile der Firma Frigomat beim Konzessionär oder autorisiertem Wiederverkäufer anfragen.
Es wird geraten, alle 6/8 Monate eine Maschinenkontrolle durch einen Kundendienst durchführen zu lassen.





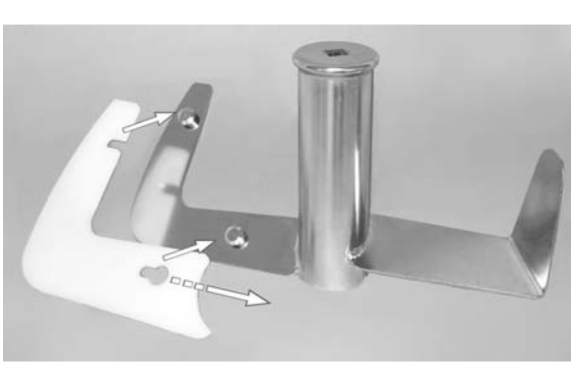
Die in den Eismischungen vorhandenen Fette sind ein idealer Nährboden für die Entstehung von Bakterien und Schimmel. Um dieser Erscheinung entgegenzuwirken, müssen alle Teile und Elemente wie Behälter, Behälterdeckel, Rührwerk und Ausgabeöffnung, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, gründlich gereinigt werden. Die gebrauchten nicht Rostbahren Teile u/o Plastikteile stimmen mit den strengsten internationalen Vorschriften überein und erleichtern die Reinigung, können jedoch nicht die Bildung von Schimmel durch unzureichende Säuberung verhindern.
Die Firma FRIGOMAT empfiehlt alle Teile, die direkt mit dem Produkt in Kontakt stehen, nach jedem Gebrauch zu reinigen, wie es von den gültigen Hygienenormen im Installationsland vorgesehen ist.
Um eine korrekte Reinigung der Ihrer Eismaschine vorzunehmen, kann man sich an folgende Hinweise halten:

1. Die Maschine mit der Taste ON/OFF ausschalten und prüfen, dass die Leuchtlampe grau leuchtet. Den Rührwerk-Timer auf Null stellen und prüfen, dass die Lampe der Taste ZYKLISCHER RÜHRWERKBETRIEB grau leuchtet.
2. Den Scharnierstift herausziehen und den Deckel abnehmen.









3. Den Knopf abschrauben und das Rührwerk nach oben herausziehen; den Schabebelag abnehmen.
4. Die Teile in eine Reinigungslösung legen und gründlich säubern. Die beigelegte Bürste zur Reinigung der Rührwerkwelle benutzen.
5. Einen Schwamm benutzen, um den Kühlzylinder vom Resteis zu befreien.
6. Eine kleine Menge Reinigungslösung in den Zylinder geben. Mit Vorsicht reinigen.
7. Einen Schwamm benutzen, um vom Zylinder die restliche Reinigungslösung zu lösen.
8. Mit großer Vorsicht eine Abspülung vornehmen, indem man sauberes lauwarmes Wasser benutzt. Wenn notwendig, den Vorgang wiederholen.
9. Den Kühlzylinder gründlich Sanitisieren als auch alle anderen vorher abgebauten und gewaschenen Teile. Die Teile an der Luft trocknen lassen.

⚠ ACHTUNG ⚠

- Um die nicht benutzten Kunststoffteile zu schützen, darf man während des Waschvorgangs niemals Lösungsmittel u/o verdünnte Mittel verwenden.
- Chemische Produkte zur Sanitisation müssen in Übereinstimmung der gültigen Normen durchgeführt werden und mit der größten Vorsicht.
- Nach der Sanitisation ist es sehr wichtig, dass man die sterilisierten Teile nicht mehr mit Händen, Tüchern, Schwämmen oder anderei Sachen berührt.
- Vermeiden, das man das Rührwerk ohne Produkt laufen läßt, weil sonst die Maschine beschädigt werden kann.

6 HINWEISE ZUR FEHLERSUCHE

PROBLEME	MÖGLICHE GRÜNDE	ABHILFE
Die Maschine startet nicht (Taste ON/OFF aktiv mit Leuchtlampe in grün)	Hauptschalter geschlossen	Hauptschalter öffnen
	Deckel geöffnet oder nicht richtig zusammengebaut	Den Deckel schließen u/o prüfen, das dieser korrekt zusammengebaut ist
	Der Rührwerkzyklus im Rythmus ist geschaltet	Prüfen, dass die Leuchtlampe der Taste "Rührwerk im Rythmusbetrieb" grau leuchtet.
	Netzversorgung nicht korrekt	Netzversorgung prüfen
	Elektrischer Fehler	Techniker rufen
Gleich bei den ersten Rührzyklusphasen funktioniert der Kompressor im Rythmusbetrieb	Luftkondensator verschmutzt oder der Lüfter ist defekt.	Den Kondensator mit einem Pinsel säubern und die Funktion des Ventilatormotors prüfen.
Die Rührwerkzeiten verlängern sich u/o das Eis hat einen feuchten Effekt.	Kondensation nicht ausreichend	Prüfen, dass zwischen dem linken Seitenpaneel der Maschine und der Wand oder anderen Hindernissen mindestens 30 cm sind
	Außentemperatur zu hoch	Prüfen, dass die Außentemperatur nicht 25°C überschreitet.
	Mischtemperatur zu hoch	Die maximale Maschinenproduktionsleistung erhält man mit einer Flüssigmischung bei 4°C. Wenn man Mischungen mit einer höheren Temperatur benutzt, verlängern sich die Rührwerkzeiten: d.h. es ist normal und stellt keinen außergewöhnlichen Fall dar
	Schabebelag des Rührwerks abgenutzt	Prüfen und eventuell austauschen
	Unregelmäßgkeit in der Kühlanlage	Techniker rufen
Das Produkt ist zu weich	Die Rührwerkzeit reicht nicht aus	Mit dem Timer eine längere Verarbeitungszeit wählen
Die Konsistenz des Produktes ist zu stark	Zu lange Rührwerkzeit	Den Timer auf eine kürzere Zeit einstellen
Während der Rührverarbeitung wird die Maschine sehr laut	Es hat sich Eis an den Zylinderwänden gebildet	Das Eis ist fertig und somit auch zur Ausgabe
		Prüfen, dass die eingefüllte Menge in den Zylinder nicht unter dem zugelassenen Minimum liegt
	Der Riemen rutscht	Techniker rufen
	Die Wellenübertragungslager sind abgenutzt	Techniker rufen

1 - FRANÇAIS

IMPORTANT

Nous vous recommandons de lire attentivement tout le contenu de ce manuel avant d'utiliser votre machine FRIGOMAT.
Dans votre intérêt, veuillez être particulièrement attentifs aux avertissements signalés de la façon suivante :

ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement risque de compromettre votre santé et/ou le bon fonctionnement de la machine

CONSEIL

Seulement en suivant attentivement ces instructions il sera possible d'obtenir de la machine le maximum de prestations.

Cette machine bénéficie d'une garantie détaillée sur la “CARTE DE GARANTIE“ jointe ; celle-ci doit être dûment remplie et renvoyée à :

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIE

Veuillez inscrire dans le champ ci-dessous le numéro d'immatriculation de votre machine

Numéro d'immatriculation	
Cachet du concessionnaire	

Nous vous félicitons pour avoir choisi une machine **FRIGOMAT.**
Le présent manuel, fourni avec la machine, doit être considéré comme partie intégrante et essentielle de celle-ci et il devra être remis à l'utilisateur final. Avant d'effectuer toute opération, nous vous recommandons d'étudier attentivement les instructions qu'il contient : seule une lecture attentive vous permettra d'obtenir de votre machine un maximum de prestations. Dans les pages qui suivent figurent toutes les indications permettant d'effectuer correctement les opérations d'installation, de fonctionnement, de réglage et d'entretien courant. FRIGOMAT S.r.l. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera nécessaires à l'amélioration de son produit ou de son manuel technique, en insérant les variantes dans les éditions successives.

TABLE DES MATIERES

1 TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE.

1.1 INSPECTION PRÉLIMINAIRE

La machine voyage aux risques et périls de l'acquéreur; si vous remarquez que l'emballage est abîmé, émettez immédiatement une réserve auprès du transporteur.
Si vous remarquez que la machine est abîmée, émettez également une réserve auprès du transporteur tout de suite après le déballage, même s'il est effectué quelques jours après la livraison.
Il est toujours préférable d'accepter la marchandise SOUS RESERVE DE VERIFICATION.
L'appareil doit être déplacé avec soin ; les chutes et les chocs peuvent l'abîmer même sans qu'il y ait de dommages apparents.

1.2 DEBALLAGE DE LA MACHINE

Pour déballer correctement la machine, suivre attentivement les indications suivantes :
En cas d'emballage cartonné sur base en bois :

- Enlever le bandeau qui fixe le carton sur sa base et retirer l'emballage par le haut.

En cas d'emballage entièrement en bois :

- Enlever la partie supérieure de la caisse et ensuite les parties latérales à l'aide d'un arrache-clous. Ne pas laisser traîner les clous ni les éventuels morceaux de bois ;
- Enlever la protection plastique et la ranger en lieu sûr ;
- Soulever la machine du fond de l'emballage.

L'emballage doit être conservé dans un endroit sec et hors de portée des enfants ; il pourra être réutilisé, s'il est correctement conservé, pour un éventuel déplacement successif.

⚠ ATTENTION ⚠

La température de stockage doit être comprise entre +5°C et +55 °C.
Le taux d'humidité doit être compris entre 30 et 95%.
Conserver hors de portée des enfants les emballages et les éléments qui les composent tels que : les sachets plastiques, les clous, le polystyrène expansé, les cartons, etc.

1.3 Dimensions de l'emballage

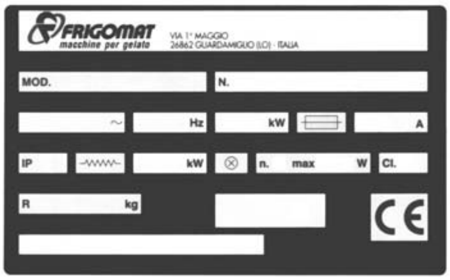
MODÈLE	CAISSE	
	DIMENSIONS (CM)	POIDS N- L (KG)
G5	56,5 X 52,5 X h. 48,5	45-63
G10	595 X 590 X h. 465	55-73

2. MARQUAGE ET SIGNES GRAPHIQUES

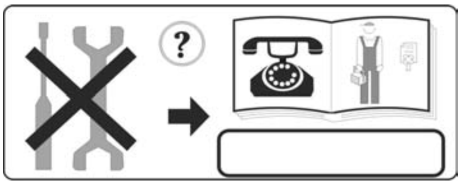
⚠ATTENTION⚠

Durant la production, le nettoyage ou l'entretien, ne jamais toucher la machine avec les mains ni avec des outils avant d'avoir vérifié au préalable que la machine soit bien arrêtée en position STOP, que l'interrupteur général soit bien coupé et/ou que la fiche de courant multipolaire soit bien débranchée.
FRIGOMAT S.r.l. décline toute responsabilité en cas d'accident éventuel qui se produirait suite à la non-application des points susdits durant l'utilisation de ses machines.

La machine est dotée d'une plaque et de pictogrammes ; bien les connaître - ainsi que le présent manuel - rend son utilisation plus sûre.



Plaque avec les coordonnées de la machine
La plaque adhésive située au dos permet d'identifier le modèle et reporte les indications suivantes :
Nom et adresse du constructeur ; Modèle et type de version de la machine ; Numéro de série ; Caractéristiques électriques nominales ; Type et poids du gaz utilisé ; Année de fabrication.



Attention !
Entretien à effectuer uniquement par un personnel qualifié. Cette plaquette appliquée sur le panneau postérieur interdit l'entretien extraordinaire et/ou les réparations, sauf s'ils sont effectués par le personnel autorisé dont les coordonnées sont indiquées à l'endroit prévu à cet effet.



Attention !
Haute tension présente à l'intérieur, danger d'électrocution.
Cette plaquette est appliquée sur le couvercle du coffret électrique et prévient l'opérateur qu'il ne doit en aucun cas ôter le couvercle, pour éviter les risques d'électrocution qui peuvent être mortels. Dans ce cas là aussi l'entretien des composants internes doit toujours être effectué par un personnel qualifié.

3. INSTALLATION

3.1 UTILISATIONS
Les turbines de la série G sont expressément conçues et fabriquées pour les cycles de malaxage des mélanges pour glace et pour la production de granité.

3.2 LIMITES D'UTILISATION
Ne pas utiliser la machine si les voltages d'alimentation sont inconstants ni/ou s'ils s'écartent de +/- 10% par rapport à la valeur indiquée sur la plaque, ni si le câble d'alimentation est endommagé;
Ne pas se servir de la machine pour des utilisations autres que celles indiquées dans ce manuel ;
Ne pas utiliser la machine dans une atmosphère explosive ;
Ne pas laver la machine avec des jets d'eau haute pression ni avec des produits nocifs ;
Ne pas exposer la machine à des températures excessives ni à une forte humidité ;
Ne pas utiliser de mélanges trop déséquilibrés ni/ou des quantités non conformes aux spécifications figurant sur les paquets.

3.3 EQUIPEMENT MACHINE
- Goupillon
- Palette rigide
- Manuel d'utilisation et d'entretien
- Déclaration de conformité
- Certificat de garantie

3.4 MISE EN SERVICE

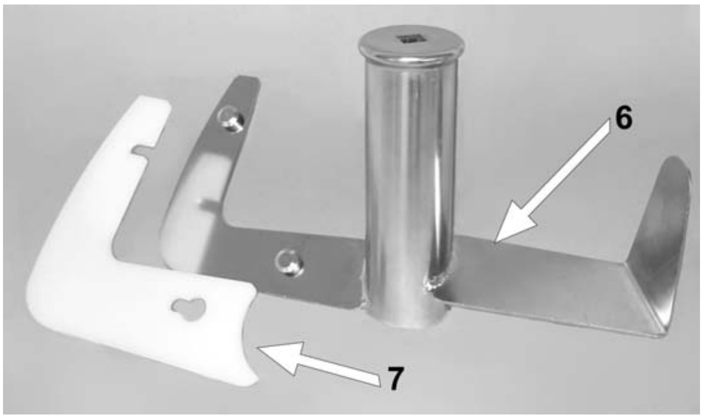
Transporter la machine sur le lieu d'utilisation et vérifier les prescriptions concernant son installation :

- Laisser entre la machine et les murs ou autres obstacles au moins 10 cm et au moins 30 cm du panneau latéral gauche.
- Vérifier que le voltage et que la puissance du réseau d'alimentation correspondent exactement aux valeurs figurant sur la plaque des coordonnées située sur le panneau postérieur ;
- Connecter la machine à l'alimentation électrique ; prévoir en amont de l'appareil un interrupteur général omnipolaire dont les contacts ont une ouverture minimum de 3 mm, d'une puissance adéquate, interbloqué par des fusibles pour permettre d'insérer et de désinsérer la fiche à circuit ouvert.
- Brancher le câble d'alimentation de la machine à une fiche conforme aux normes : le câble doit être bien tendu, sans enroulements ni superpositions, il ne doit pas être exposé aux risques de chocs ou d'altérations ; il ne doit pas se trouver à proximité de liquides ou d'eau ni de sources de chaleur ; il ne doit absolument pas être abîmé ; s'il est endommagé, il faudra alors le faire remplacer par un personnel qualifié avant de brancher la machine sur le réseau, le nouveau câble devant avoir section et type 5G4 H07RN-F
- Prévoir le branchement du fil jaune-vert à une bonne prise de terre.
- La température idéale doit être comprise entre 15°C et 25°C.
- Le taux d'humidité idéal doit être compris entre 30 et 60%.

4. FONCTIONNEMENT

4.1 COMMANDES





1. **Couvercle**
   Il ferme le cylindre pendant les phases de mélange pour éviter le contact avec la poussière. Il peut être facilement enlevé pour pouvoir le nettoyer.
2. **Goujon du couvercle**
   Il maintient le couvercle en position correcte.
3. **Aimant de sécurité**
   Il intervient à l'ouverture du couvercle en commutant la machine sur Stop. En rabattant le couvercle la machine redémarre automatiquement.
4. **Grille de protection du condensateur**
   Elle évite que l'utilisateur puisse toucher même accidentellement le condensateur.
   Laisser au moins une distance de 30 cm entre la grille et tout autre objet ou obstacle.

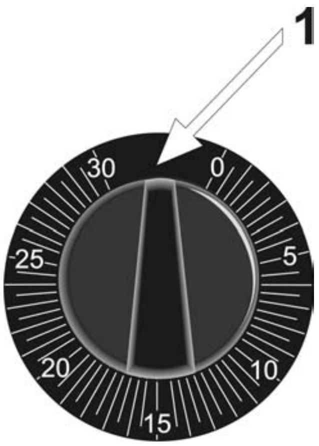
5. Bouchon de vidange

6. Agitateur

Il agite le mélange en permettant le malaxage du produit et l'augmentation correcte de volume par incorporation d'air.

7. Patin raclant

Réalisé en matière plastique atoxique, il racle la paroi du cylindre en garantissant un produit toujours parfait. Il peut être aisément enlevé pour être nettoyé ou remplacé.

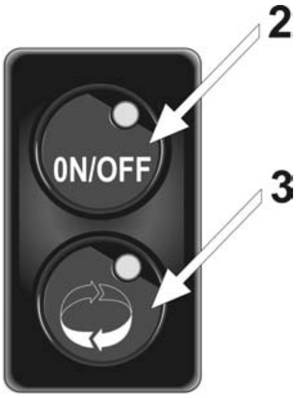


1. Temporisateur de malaxage

À travers le temporisateur de malaxage il est possible de programmer le temps de production et par conséquent de modifier la consistance et l'aspect du produit. En tournant le bouton le compresseur est automatiquement habilité et la phase de production commence.

⚠ATTENTION⚠

Pour habiliter le compresseur il est nécessaire que la machine ait été au préalable commutée sur ON et que le voyant de la touche soit vert.

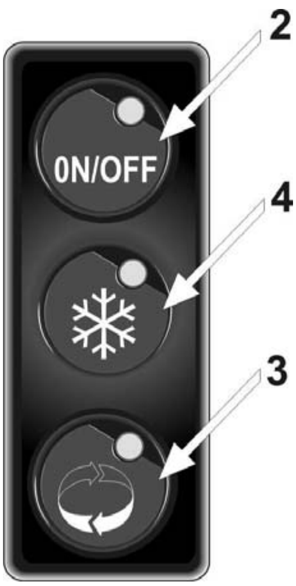


Touche ON/OFF

Quand le voyant est de couleur grise, en pressant la touche ON/OFF on commute la machine sur ON, le voyant devient vert et l'agitation continue est automatiquement habilitée. Quand le voyant est de couleur verte, en pressant la touche ON/OFF on commute la machine sur OFF, le voyant devient gris et l'agitation et le compresseur sont inhibés.

⚠ATTENTION⚠

La machine est dotée d'un système de sécurité anti-cisaillement qui bloque l'agitation quand le couvercle n'est pas monté ou quand il n'est pas rabattu. Pour habiliter de nouveau l'agitation vérifier que le couvercle est monté de façon correcte et qu'il est bien rabattu.

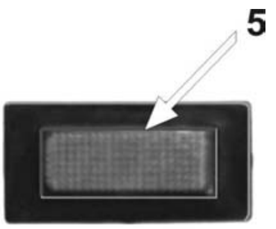


Touche "agitation cyclique" pour granité

Quand le voyant est de couleur grise, en pressant la touche "agitation cyclique" le voyant devient vert et la fonction d'agitation pour la production de granité sans incorporation d'air est habilitée.Quand le voyant est de couleur verte, en pressant la touche "agitation cyclique" on commute la machine sur "agitation cyclique OFF", le voyant devient gris et on revient à la fonction d'agitation continue.

⚠ATTENTION⚠

Pour habiliter la fonction "agitation cyclique" il est d'abord nécessaire que la machine ait été commutée sur ON et que les voyants des deux touches soient verts.



4. **Touche "conservation glace" (Seulement pour le Modèle G10)**
5. **Voyant lumineux (Seulement pour le Modèle G10)**

4.2 PRODUCTION DE GLACE ET DE GRANITÉ



Après avoir effectué l'installation de la machine conformément aux instructions du chapitre 3 et l'avoir soigneusement lavée et assainie, selon les instructions contenues dans le chapitre 6, procéder de la manière suivante pour commencer la production de glace

- Vérifier que l'interrupteur électrique général soit fermé.
- Soulever le couvercle et verser le mélange dans le cylindre, en respectant scrupuleusement les quantités Minimales et maximales admises pour le cycle et indiquées dans le tableau suivant :

MODÈLE	MIN (LITRES)	MAX (LITRES)
G5	1	1,5
G10	1	2,2



⚠ ATTENTION ⚠

L'inobservance des valeurs minimales et maximales de charge peut entraîner le mauvais fonctionnement des machines et dans certains cas même les endommager.

- Rabattre le couvercle et presser la touche ON/OFF pour allumer la machine et habiliter l'agitation ; s'assurer que le voyant de la touche soit vert. Tourner le bouton du temporisateur de malaxage sur le temps souhaité. Cette opération habilite le fonctionnement du compresseur et démarre la production.



⚠ ATTENTION ⚠

Il est essentiel de toujours se rappeler de programmer le temps de malaxage autrement le cycle de production ne peut pas commencer.

- Une fois écoulée la période de temps programmée sur le temporisateur de malaxage le compresseur s'arrête et l'agitation reste en marche ; si la consistance du produit n'est pas celle souhaitée il est possible de programmer sur le temporisateur une nouvelle valeur de temps en mesure de garantir une meilleure consistance.



CONSEIL

Il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de malaxage restant à n'importe quel moment en agissant sur le temporisateur.

- -Une fois obtenue la consistance souhaitée, mettre à zéro le temporisateur.
- Ouvrir le couvercle, en provoquant l'ARRÊT de l'agitateur.
- Prélever le produit avec la palette en dotation. - Quand l'extraction devient difficile parce que l'on ne dispose plus d'une masse adéquate sur laquelle travailler, refermer le couvercle et faire effectuer quelques tours à l'agitateur, jusqu'à ce que se forme une masse pouvant être facilement prélevée.
- Éteindre la machine en pressant la touche ON/OFF et s'assurer que le voyant est gris.



4.3 PRODUCTION DE GRANITE AU "CAFE"

Le granité au café est une spécialité délicieuse qui requiert pour sa préparation une agitation cyclique qui en préserve la couleur sombre classique. Dans ce but votre machine FRIGOMAT est dotée d'un programme spécial qui permet de produire d'excellents granités avec une très faible incorporation d'air.

Pour sélectionner le programme "agitation cyclique" procéder de la manière suivante :

- Charger la machine avec le mélange désiré de la manière déjà décrite dans le paragraphe précédent.
- Presser la touche ON/OFF et s'assurer que le voyant est vert.

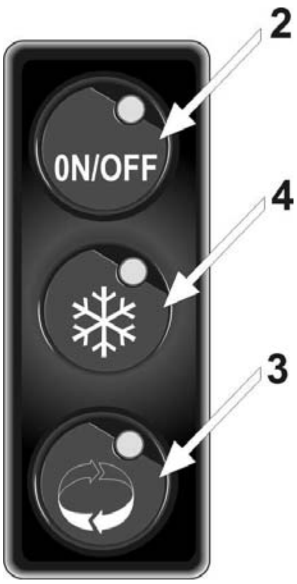


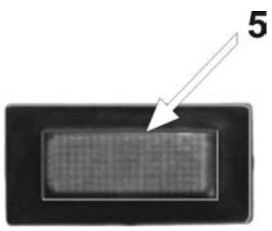
- Presser la touche AGITATION CYCLIQUE et s'assurer que le voyant est vert. Dans cette fonction l'agitateur restera à l'arrêt pendant 57 sec. environ et en mouvement pendant 3 sec. environ.
- Régler le temporisateur de malaxage comme déjà décrit dans le paragraphe précédent pour démarrer la production.



- A la fin de la production arrêter le programme AGITATION CYCLIQUE en pressant la touche relative et en s'assurant que le voyant est gris.
- Éteindre la machine et extraire le produit du cylindre.

4.4 CONSERVATION GLACE (seulement pour le modèle G10)





La fonction de "conservation glace" permet de maintenir pour une période prolongée le produit à la bonne température et consistance directement dans le cylindre de malaxage.
Grâce à cette fonction très utile vous pourrez décider de débiter la glace préparée selon les doses et les temps qui vous conviendrons.
Il est en outre possible d'ajouter à n'importe quel moment du produit frais à la quantité de glace prélevée.

Pour sélectionner le programme "conservation glace" procéder de la manière suivante :

- Verser le mélange dans le cylindre et procéder au malaxage de la glace selon les instructions reportées dans le chapitre 4.2
- À n'importe quel moment du malaxage, presser la touche CONSERVATION (4) et s'assurer que le voyant soit vert. De cette manière, à la fin du temps de malaxage précédemment programmé, la machine se commutera automatiquement sur la fonction de conservation.
- Pendant la période de conservation le moteur agitateur et le compresseur se mettront automatiquement en marche en mode cyclique.

⚠ATTENTION⚠

- Pendant la phase de malaxage, si on soulève le couvercle, pour des raisons de sécurité le cycle de production s'interrompt et le voyant (5) reste allumé. Pour reprendre le malaxage baisser le couvercle et s'assurer que le voyant est éteint.

- Pendant la phase de conservation, si on soulève le couvercle, pour des raisons de sécurité le moteur agitateur et le compresseur sont inhibés. Si le voyant (5) reste éteint cela veut dire que le produit est à la température adéquate pour être débité ; si le voyant s'allume cela veut dire que la température peut ne pas être optimale pour débiter le produit et il sera donc nécessaire de baisser le couvercle pour que la machine rétablisse les conditions idéales.

- Pendant la phase de conservation il est possible d'ajouter des petites quantités de produit débité au mélange frais sans agir sur le temporisateur de malaxage. Au contraire, si l'ajout de mélange liquide est important, il peut être nécessaire d'agir sur le temporisateur de malaxage de façon à démarrer un nouveau cycle de malaxage de courte durée.

5. ENTRETIEN

5.1 ENTRETIEN ORDINAIRE (ADRESSÉ À L'UTILISATEUR)

⚠ATTENTION⚠

Durant la production, le nettoyage ou l'entretien, ne jamais toucher la machine avec les mains ou/ni avec des outils avant d'avoir vérifié au préalable que la machine soit bien coupée de l'alimentation électrique.
Au cas où l'on remarquerait des anomalies dans le fonctionnement de la machine, vérifier qu'elles ne dépendent pas du manque d'entretien courant. Si tel est le cas, demander l'intervention d'un centre d'assistance autorisé. En cas de remplacement de pièces, demander exclusivement des pièces détachées ORIGINALES à un concessionnaire ou à un revendeur autorisé. Il est conseillé de faire effectuer un contrôle sur la machine par un Centre d'Assistance tous les 6/8 mois.

Les matières grasses présentes dans les mélanges pour glace sont des terrains idéaux pour la prolifération des charges bactériennes et des moisissures. Pour éliminer cet inconvénient laver et nettoyer soigneusement tous les organes au contact du produit tels que cylindre, agitateur et porte.





Les matériaux inoxydables et/ou plastiques utilisés dans nos turbines, conformes aux dispositions internationales les plus rigoureuses, ainsi que leur forme spéciale, facilitent le nettoyage mais ils ne peuvent pas empêcher la formation de moisissures etc. causées par un nettoyage insuffisant.
FRIGOMAT conseille de nettoyer soigneusement les organes directement au contact avec le produit après chaque utilisation et en tous les cas conformément aux normes d'hygiène en vigueur dans le pays où la machine est installée. Pour effectuer un nettoyage correct de votre turbine vous pouvez vous reporter aux indications suivantes :

1. Éteindre la machine en pressant la touche ON/OFF et s'assurer que le voyant est gris. Mettre à zéro le temporisateur de malaxage et s'assurer que le voyant de la touche AGITATION CYCLIQUE est grise.
2. Défiler le goujon du fermoir et enlever le couvercle.
3. Dévisser la bague et extraire l'agitateur vers le haut ; enlever le patin raclant.
   Plonger les composants dans une solution détergente et les laver avec soin. Utiliser le goupillon en dotation pour le nettoyage de l'arbre agitateur.



4. Utiliser une éponge absorbante pour enlever du cylindre réfrigérant le reste de glace.
5. Verser dans le cylindre une petite quantité de solution détergente. Laver soigneusement.
6. Utiliser une éponge absorbante pour enlever du cylindre le reste de solution détergente.
7. Rincer soigneusement en utilisant de l’eau claire tiède. Si nécessaire répéter l'opération.
8. Assainir soigneusement le cylindre réfrigérant et tous les composants précédemment démontés et lavés. Laisser sécher à l’air.



⚠ ATTENTION ⚠

- Pour préserver les parties en plastique ne jamais utiliser, pendant le lavage, solvants et/ou diluants de n’importe quel type.
- Les produits chimiques pour l’assainissement doivent être employés dans le respect des normes en vigueur et avec la plus grande précaution.
- Après chaque opération d’assainissement il est indispensable de ne plus toucher les parties stérilisées ni avec les mains, ni avec des serviettes, des éponges ou autre.
- Eviter de faire fonctionner l'agitateur à vide, ceci pourrait endommager la machine.

6 GUIDE A L'IDENTIFICATION DES PANNES

INCONVÉNIENT	CAUSES PROBABLES	REMEDES
La machine ne démarre pas (touche ON/OFF active avec voyant vert)	Interrupteur général ouvert	Fermer l'interrupteur
	Couvercle relevé ou non monté	Baisser couvercle et/ou vérifier qu'il est correctement monté
	Sélection cycle agitation intermittente	S'assurer que le voyant de la touche "Agitation intermittente" est gris.
	Alimentation non correcte	Vérifier l'alimentation
	Anomalie électrique	Appeler le technicien
Dès les premières phases du cycle de malaxage le compresseur marche à intermittence	Condensateur à air sale ou ventilateur en panne	Nettoyer le condensateur avec un pinceau et vérifier le fonctionnement du moteur ventilateur.
Les temps de malaxage s'allongent et /ou la glace a un aspect mouillé.	Condensation insuffisante	S'assurer qu'entre le panneau latéral gauche de la machine et le mur ou autres obstacles il y ait une distance d'au moins 30 cm
	Température ambiante élevée	S'assurer que la température ambiante ne dépasse pas 25°C.
	Température mélange liquide élevée	La meilleure productivité de la machine s'obtient avec un mélange liquide à 4°C. En utilisant des mélanges à des températures supérieures les temps de malaxage s'allongent: ceci est normal et ne constitue pas une anomalie
	Patin raclant de l'agitateur usé	Le vérifier et éventuellement le remplacer
	Anomalie installation frigorifique	Appeler le technicien
Le produit est trop mou	Temps de malaxage insuffisant	Sélectionner sur le temporisateur un temps plus long.
Le produit est trop dur	Temps de malaxage excessif	Sélectionner sur le temporisateur un temps plus court.
Pendant le malaxage la machine devient bruyante	Présence de glace sur la paroi du cylindre	La glace est prête et peut être extraite
		S'assurer que la quantité introduite dans le cylindre n'est pas inférieure au minimum admis.
	La courroie dérape	Appeler le technicien
	Paliers arbre de transmission usés	Appeler le technicien

IMPORTANTE

Les recomendamos leer atenta y enteramente este manual antes de utilizar su máquina FRIGOMAT.
En su propio interés, pongan especial atención a las advertencias indicadas de la siguiente manera:

⚠ ATENCIÓN ⚠

Si no se observa esta advertencia, se corre el peligro de comprometer la propia salud y/o el buen funcionamiento de la máquina.

SUGERENCIA

Solo observando atentamente estas advertencias es posible obtener de la máquina las máximas prestaciones posibles.

La máquina está cubierta por garantía según las condiciones ilustradas en la “CARTA DE GARANTÍA “ suministrada que tiene que ser debidamente cumplimentada y enviada a:

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA

Rogamos escriban en el campo de abajo el número de matrícula de su máquina

Número matrícula	
Sello del concesionario	

Reciba nuestras felicitaciones por haber adquirido una máquina **FRIGOMAT**.
El siguiente manual, suministrado en dotación con la máquina, ha de considerarse parte integrante y esencial de la misma y tendrá que ser entregado al usuario final. Antes de efectuar cualquier operación se recomienda estudiar atentamente las instrucciones presentes en él, ya que sólo una atenta lectura les permitirá obtener de su máquina las máximas prestaciones. En las páginas siguientes están presentes todas las indicaciones necesarias para realizar correctamente las operaciones de instalación, funcionamiento, regulación y mantenimiento ordinario. FRIGOMAT S.r.l. se reserva el derecho de aportar sin aviso previo las modificaciones que considerará necesarias para mejorar el propio producto o el propio manual técnico introduciendo las variantes en las sucesivas ediciones.

ÍNDICE

1 TRANSPORTE, DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAJE.

1.1 INSPECCIÓN PRELIMINAR

La máquina viaja bajo responsabilidad del comitente, si se notan daños en el embalaje, hay que poner objeción inmediatamente al transportista.
Ponga igualmente objeción al transportista enseguida después de la apertura del embalaje, aunque esto ocurra algún día después de la entrega, si se hallan daños en la máquina.
Es preferible aceptar siempre la mercancía con RESERVA DE VERIFICACIÓN.
El aparato tiene que ser desplazado con cuidado; caídas y golpes pueden dañarlo aunque no hayan daños externos.

1.2 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA

Para quitar correctamente la máquina del embalaje seguir atentamente las siguientes instrucciones:

en caso de embalaje en cartón sobre base en madera:

- quitar el fleje que fija el cartón al fondo y extraer el embalaje desde arriba.

En caso de embalaje completamente en madera:

- Quitar la parte superior de la caja y después las partes laterales con un sacaclavos. No dispersar los clavos y las eventuales astillas de madera;
- Quitar la protección en plástico y guardarla en un lugar seguro;
- Levantar la máquina desde el fondo del embalaje.

El embalaje tiene que ser guardado en un lugar seco y lejos del alcance de los niños, y puede ser reutilizado, si correctamente conservado, para un eventual desplazamiento.

⚠ ATENCIÓN ⚠

La temperatura de almacenaje tiene que estar incluida entre +5°C y +55 °C.
La humedad tiene que estar incluida entre 30 y 95%.
Mantener lejos del alcance de los niños los embalajes y los elementos que los componen como: bolsas de plástico, clavos, espuma de poliestireno, cartones, etc.

1.3 Dimensiones embalaje

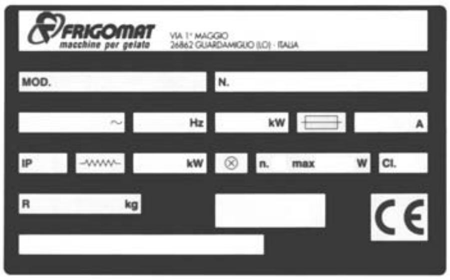
MODELO	CAJA	
	MEDIDAS (CM)	PESO N- L (KG)
G5	56,5 X 52,5 X h. 48,5	45-63
G10	595 X 590 X h. 465	55-73

2. MARCA Y SEÑALES GRÁFICAS

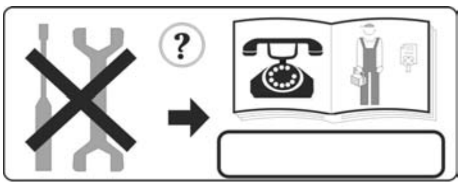


Nunca intervenir con las manos y/o con herramientas, tanto durante las operaciones de producción como durante las de limpieza y mantenimiento, sin haberse asegurado antes de que la máquina esté en función de STOP, el interruptor general abierto y/o el enchufe multipolar de corriente desconectado.
FRIGOMAT S.r.l. declina cualquier responsabilidad relativamente a incidentes que puedan ocurrir durante el uso de las propias máquinas causados por la inobservancia de lo indicado arriba.

Además del presente manual, la máquina está dotada de una placa y de algunos pictogramas, cuyo conocimiento garantizan una utilización más segura.



Placa datos máquina
La placa adhesiva situada en la parte trasera permite la identificación del modelo y lleva las siguientes indicaciones:
Nombre y dirección del constructor; Modelo y versión de la máquina; Número de serie; Características eléctricas nominales; Tipo y peso del gas utilizado; Año de fabricación



¡Atención!
Mantenimiento consentido sólo a personal calificado.
La siguiente placa aplicada en el panel trasero prohíbe las operaciones de mantenimiento extraordinario y/o reparación delegándolas solamente a personal autorizado cuya eventual dirección es indicada en el espacio previsto.



¡Atención!
Alta tensión presente al interior, peligro de electrocución.
La siguiente placa se aplica en la tapa de la caja eléctrica y advierte al operador que en ningún caso tiene que removerlo evitando así el peligro de electrocuciones que pueden resultar fatales. También en este caso todo mantenimiento de los componentes internos ha de ser llevado a cabo por personal calificado.

3. INSTALACIÓN

3.1 EMPLEOS
Las batidoras de la serie G son expresamente proyectadas y construidas para los ciclos de batido de las mezclas para helado y para la producción de granizado.

3.2 LÍMITES DE EMPLEO
No utilizar la máquina con tensiones de alimentación inconstantes y/o más de +/- 10% del valor indicado en placa o con cable de alimentación dañado;
No servirse de la máquina para usos no indicados en este manual;
No utilizar la máquina en atmósfera explosiva;
No lavar la máquina con chorros de agua de alta presión o con sustancias nocivas;
No exponer la máquina a excesivo calor o humedad;
No utilizar mezclas completamente desequilibradas y/o cantidades no conformes a las especificaciones indicadas en los envoltorios.

3.3 DOTACIÓN MÁQUINA
- Escobilla limpiabotellas
- Paleta rígida
- Manual de uso y mantenimiento
- Declaración de conformidad
- Certificado de garantía

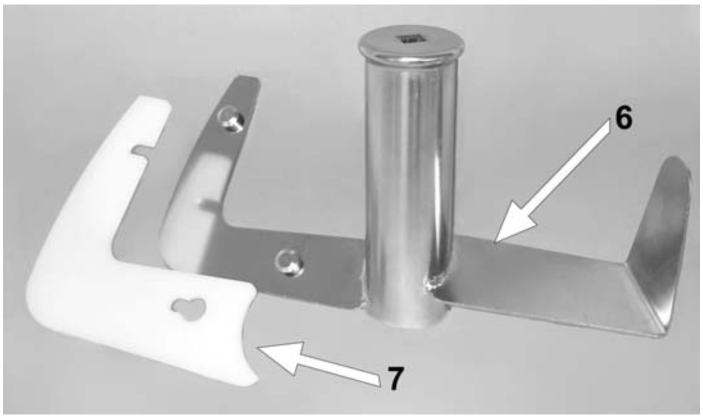
3.4 PUESTA EN MARCHA

Llevar la máquina en el lugar de utilización verificando lo requerido para su instalación:
- Dejar entre la máquina y las paredes u otros obstáculos al menos 10 cm y al menos 30 cm desde el panel lateral izquierdo.
- Verificar la exacta correspondencia entre la tensión y la potencia de la red de alimentación con respecto a los valores indicados en la placa datos situada en el panel trasero;
- Conectar la máquina a la instalación eléctrica de alimentación; antes del aparato hay que disponer un interruptor general onmipolar con apertura mínima de los contactos igual a 3 mm de potencia adecuada, enclavado con fusibles para permitir la conexión y la desconexión del enchufe de circuito abierto.
- Conectar el cable de alimentación de la máquina a un enchufe de tipo aprobado: el cable tiene que estar bien extendido, evitando arrollamientos y superposiciones, no expuesto a eventuales golpes o modificaciones; no tiene que estar cerca de líquidos o agua y fuentes de calor; en ningún caso tiene que estar dañado, por el contrario hacerlo sustituir por personal cualificado antes de la conexión de la máquina a la red con otro de sección y tipo 3G1,5 H05VV-F.
- Prever la conexión del hilo amarillo-verde a una buena toma de tierra.
- La temperatura ideal tiene que estar incluida entre 15° y 25°C.
- La humedad ideal tiene que estar incluida entre 30 y 60%.

. FUNCIONAMIENTO

4.1 MANDOS





1. **Tapa**
   Cierra el cilindro durante las fases de mezcla y que entre a contacto con polvos. Se puede quitar fácilmente para permitir su limpieza.
2. **Perno para tapa**
   Mantiene la tapa en posición correcta.
3. **Imán de seguridad**
   Interviene en la apertura de la tapa conmutando la máquina sobre Stop. Bajando la tapa la máquina reanuda su funcionamiento automáticamente.
4. **Rejilla protección condensa**
   Evita que el usuario pueda tocar incluso accidentalmente el condensador.
   Dejar al menos 30 cm de distancia entre la rejilla y cualquier otro objeto u obstáculo.

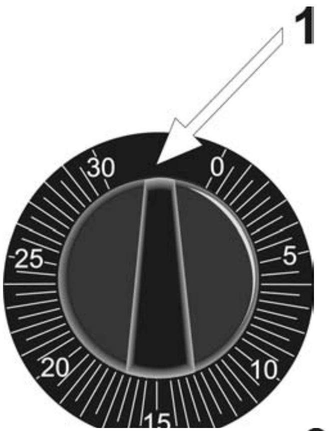
5. Tapón descarga

6. Agitador

Agita la mezcla permitiendo el batido del producto y el correcto aumento de volumen por incorporación de aire.

7. Patín rascador

Realizado en material plástico atóxico, rasca la pared del cilindro garantizando un producto siempre perfecto. Se puede quitar fácilmente para ser limpiado o sustituido.

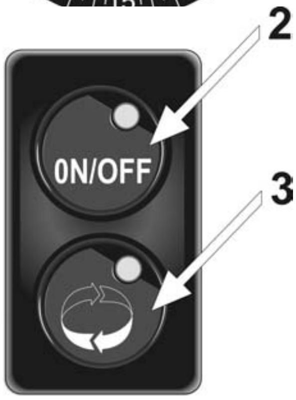


1. Temporizador de batido

A través del temporizador de batido es posible programar el tiempo de producción y consecuentemente variar la consistencia y el aspecto del producto. Girando el pomo se habilita automáticamente el compresor y empieza la fase de producción.

⚠ ATENCIÓN ⚠

Para habilitar el compresor es necesario haber conmutado primero la máquina sobre ON y haberse asegurado de que el testigo de la tecla esté verde.

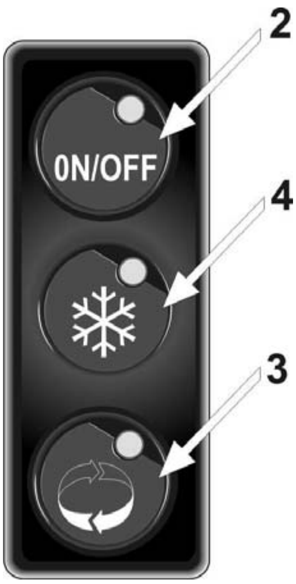


2. Tecla ON/OFF

Con el testigo gris, pulsando la tecla ON/OFF se conmuta la máquina sobre ON, el testigo se vuelve verde y se habilita automáticamente la agitación continua. Con el testigo verde, pulsando la tecla ON/OFF se conmuta la máquina sobre OFF, el testigo se vuelve gris y se deshabilita tanto la agitación como el compresor.

⚠ ATENCIÓN ⚠

La máquina está dotada de un sistema de seguridad para prevenir cortes que deshabilita la agitación cuando la tapa no está montada o cuando no está bajada. Para habilitar nuevamente la agitación, comprobar que la tapa esté montada correctamente y que esté bajada.

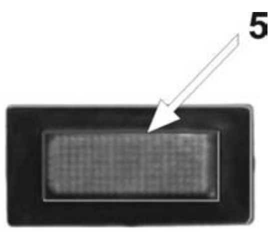


3. Tecla “agitación cíclica” para granizado

Con el testigo gris, pulsando la tecla “agitación cíclica” el testigo se vuelve verde y se habilita la función de agitación para la producción de granizado sin incorporación de aire.
Con el testigo verde, pulsando la tecla “agitación cíclica” se conmuta la máquina sobre “agitación cíclica OFF”, el testigo se vuelve gris y se vuelve a la función de agitación continua.

⚠ ATENCIÓN ⚠

Para habilitar la función “agitación cíclica” es necesario haber conmutado primero la máquina sobre ON y haberse asegurado de que los testigos de ambas teclas estén verdes.



4. Tecla “conservación helado” (Solo Modelo G10)

5. Testigo luminoso (Solo Modelo G10)

4.2 PRODUCCIÓN DE HELADO Y DE GRANIZADO



Después de haber realizado la instalación de la máquina conformemente a las instrucciones del capítulo 3 y haberla lavado y esterilizado esmeradamente, según las instrucciones contenidas en el capítulo 6, proceder del siguiente modo para iniciar la producción de helado:

- Comprobar que el interruptor eléctrico general esté cerrado.
- Levantar la tapa y verter la mezcla en el cilindro, respetando escrupulosamente las cantidades mínimas y máximas admitidas por ciclo e indicadas en la siguiente tabla:

MODELO	MIN (LITROS)	MAX (LITROS)
G5	1	1,5
G10	1	2,2



⚠ ATENCIÓN ⚠

La falta de observancia de los valores mínimos y máximos de carga pueden conllevar el funcionamiento incorrecto de las máquinas y en algunos casos hasta su avería.

- Bajar la tapa y pulsar la tecla ON/OFF para poner en marcha la máquina y habilitar la agitación; comprobar que el testigo de la tecla esté verde.
- Girar el pomo del temporizador de batido sobre el tiempo deseado. Esta operación habilita el funcionamiento del compresor y empieza la producción.



⚠ ATENCIÓN ⚠

Recordarse siempre de programar el tiempo de batido de lo contrario el ciclo de producción no puede empezar.

- Pasado el periodo de tiempo programado en el temporizador de batido, el compresor se para y la agitación queda en marcha; si la consistencia del producto no es la deseada es posible programar en el
- temporizador un nuevo valor de tiempo que garantice una consistencia superior.



SUGGERIMENTO

Es posible aumentar o disminuir el tiempo de batido residual actuando en el temporizador en cualquier momento.

- Después de obtener la consistencia deseada, poner a cero el temporizador.
- Alzar la tapa, provocando el STOP del agitador.
- Sacar el producto con la pala suministrada. Cuando la extracción se vuelve dificultosa porque ya no se dispone de una masa adecuada en la que operar, volver a cerrar la tapa y hacer girar algunas veces el agitador, hasta que no se haya formado una masa fácil de sacar.
- Apagar la máquina pulsando la tecla ON/OFF y comprobar que el testigo esté gris.



4.3 PRODUCCIÓN DE GRANIZADO DE “CAFÉ’”

El granizado de café es una deliciosa especialidad que requiere para su preparación una agitación cíclica que preserve su clásico color oscuro. Por eso su máquina FRIGOMAT está dotada de un programa especial que permite la producción de óptimos granizados con la mínima incorporación de aire.

Para seleccionar el programa “agitación cíclica” proceder del siguiente modo:

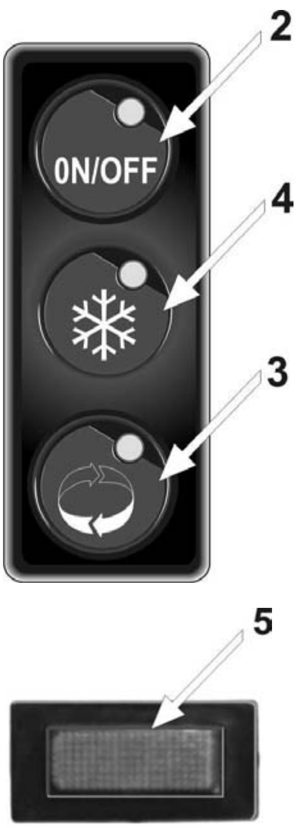


- Cargar la máquina con la mezcla deseada del modo ya descrito en el párrafo precedente.
- Pulsar la tecla ON/OFF y comprobar que el testigo esté verde.
- Pulsar la tecla AGITACIÓN CÍCLICA y comprobar que el testigo esté verde. En esta función el agitador quedará parado por unos 57 s. y en movimiento por unos 3 s..
- Regular el temporizador de batido como ya descrito en el párrafo precedente para empezar la producción.



- Al final de la producción desconectar el programa AGITACIÓN CÍCLICA pulsando la tecla relativa y averiguando que el testigo esté gris.
- Apagar la máquina y extraer el producto del cilindro.

4.4 CONSERVACIÓN HELADO (solo modelo G10)



La función de “conservación helado” consiente mantener por mucho tiempo el producto a la correcta temperatura y consistencia directamente en el cilindro de batido.
Gracias a esta cómoda función podrán decidir la distribución del helado preparado según las dosis y tiempos que considerarán más oportunos.
Además, es posible integrar en cualquier momento con producto fresco la cantidad de helado sacado.

Para seleccionar el programa “conservación helado” proceder del siguiente modo:

- Verter la mezcla en el cilindro y proceder al batido del helado según las instrucciones presentes en el capítulo 4.2
- En cualquier momento del batido, pulsar la tecla CONSERVACIÓN (4) y comprobar que el testigo esté verde. De este modo, al final del tiempo de batido programado precedentemente, la máquina se conmutará automáticamente en la función de conservación.
- Durante el periodo de conservación el motor agitador y el compresor se pondrán en marcha cíclicamente de modo automático.

⚠ ATENCIÓN ⚠

- Durante la fase de batido, si se levanta la tapa, por motivos de seguridad se interrumpe el ciclo de producción y el testigo luminoso (5) queda encendido. Para reanudar el batido bajar la tapa y comprobar que el testigo luminoso esté apagado.

- Durante la fase de conservación, si la tapa se levanta, por motivos de seguridad se deshabilitan tanto el motor agitador como el compresor. Si el testigo luminoso (5) queda apagado significa que el producto se halla a la temperatura idónea para ser distribuido; si el testigo luminoso se enciende significa que la temperatura puede no ser ideal para la distribución del producto y por lo tanto es necesario bajar la tapa porque la máquina restablezca las condiciones ideales.

- Durante la fase de conservación es posible integrar bajas cantidades de producto suministrado con mezcla fresca sin actuar en el temporizador de batido. De lo contrario, si el relleno con mezcla líquida consiste en una cantidad considerable, puede ser necesario actuar en el temporizador de batido a fin de poner en marcha un nuevo breve ciclo de batido.

5. MANTENIMIENTO

5.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO (DIRIGIDO AL USUARIO)

⚠ ATENCIÓN ⚠

Nunca intervenir sobre la máquina con las manos y/o con herramientas, tanto durante las operaciones de producción como durante las de limpieza y mantenimiento, sin haberse asegurado antes de que la máquina esté desconectada de la alimentación eléctrica.
En caso se hallaran anomalías en el funcionamiento de la máquina, asegurarse de que no dependan de la falta de mantenimiento ordinario. En caso contrario pedir la intervención de un centro asistencia autorizado. En caso de sustitución de piezas, pedir exclusivamente repuestos ORIGINALES a un concesionario o a un revendedor autorizado. Se aconseja hacer controlar la máquina cada 6/8 meses por un Centro de Asistencia.

Las grasas presentes en las mezclas para helado son campos ideales para la proliferación de las cargas bacteriana y de los mohos. Para eliminar este inconveniente hay que lavar y limpiar esmeradamente todos los órganos a contacto con el producto como cilindro, agitador y puerta.



Los materiales inoxidables y/o plásticos usados en nuestras batidoras, conformes a las disposiciones internacionales más rigurosas, y su especial forma, facilitan la limpieza pero no pueden impedir la formación de mohos etc. causadas de limpieza insuficiente.
FRIGOMAT aconseja limpiar esmeradamente los órganos directamente a contacto con el producto después de cada utilización y de todas maneras conformemente a las normas higiénicas vigentes en el país ove la máquina è instalada. Para efectuar una correcta limpieza de su batidora se puede hacer referencia a las siguientes indicaciones:

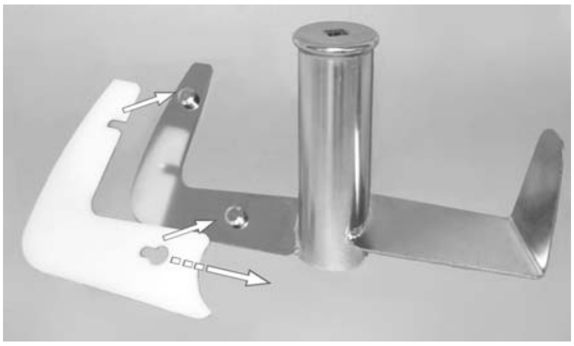


10. Apagar la máquina pulsando la tecla ON/OFF y comprobar que el testigo esté gris. Poner a cero el temporizador de batido y comprobar que el testigo de la tecla AGITACIÓN CÍCLICA esté gris.
11. Extraer el perno bisagra y quitar la tapa.
12. Desenroscar el pomo y extraer el agitador hacia arriba; quitar el patín rascador.
13. Sumergir los componentes en una solución detergente y lavarlos esmeradamente. Utilizar la escobilla limpiabotellas









suministrada para la limpieza del eje agitador.

14. Utilizar una esponja absorbente para eliminar del cilindro refrigerante el helado residual.
15. Verter en el cilindro una pequeña cantidad de solución detergente. Lavar con esmero.
16. Utilizar una esponja absorbente para eliminar del cilindro la solución detergente residual.
17. Aclarar con esmero utilizando agua tibia limpia. Si es necesario repetir la operación.
18. Esterilizar esmeradamente el cilindro refrigerante y todos los componentes precedentemente desmontados y lavados. Dejar secar al aire.

⚠ ATENCIÓN ⚠

- Para preservar las partes de plástico no utilizar nunca, durante el lavado, disolventes y/o diluyentes de ningún tipo.
- Los productos químicos para la estilización han de emplearse en el respeto de las normas en vigor y con la máxima cautela.
- Después de cada operación de esterilización es indispensable no tocar más las partes esterilizadas ni con las manos, ni con servilletas, esponjas u otro.
- Evitar hacer funcionar el agitador en vacío, esto podría dañar la máquina.

6 INSTRUCCIONES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LAS AVERÍAS

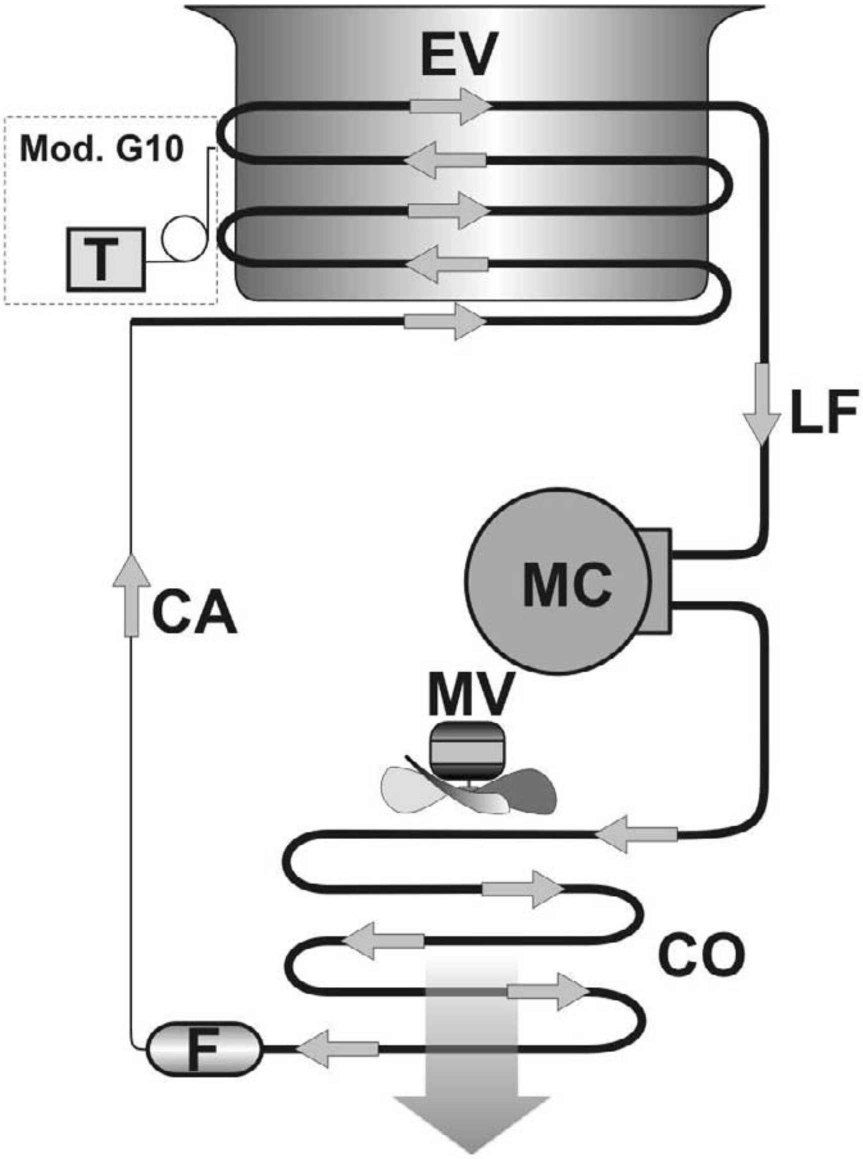
INCONVENIENTE	CAUSAS PROBABLES	REMEDIOS
La máquina no se pone en marcha (pulsador ON/OFF activo con testigo verde)	Interruptor general abierto	Cerrar el interruptor
	Tapa alzada o no montada	Bajar tapa y/o comprobar que esté correctamente montada
	Selección ciclo agitación intermitente	Comprobar que el testigo de la tecla “Agitación intermitente” esté gris.
	Alimentación no correcta	Comprobar alimentación
	Anomalía eléctrica	Llamar al técnico
Desde las primeras fases del ciclo de batido el compresor funciona de modo intermitente	Condensador de aire sucia o ventola averiada.	Limpiar el condensador con un pincel y comprobar el funcionamiento del motoventilador.
Los tiempos de batido se alargan y/o el aspecto del helado está mojado.	Condensación escasa	Comprobar que entre el panel lateral izquierdo de la máquina y la pared u otros obstáculos hayan al menos 30 cm
	Temperatura ambiente elevada	Comprobar que la temperatura ambiente no supere los 25°C.
	Temperatura mezcla líquida elevada	La máxima productividad de la máquina se obtiene con mezcla líquida a 4°C. Utilizando mezclas a temperaturas superiores los tiempos de batido se alargan: esto es normal y no representa anomalía
	Patín rascador del agitador desgatado	Verificarlo y eventualmente sustituirlo
	Anomalía instalación frigorífica	Llamar al técnico
El producto está demasiado blando	Tiempo de batido insuficiente	Seleccionar en el temporizador un tiempo más largo.
El producto es demasiado consistente	Tiempo de batido excesivo	Seleccionar en el temporizador un tiempo más breve.
Durante la batido la máquina se vuelve ruidosa	Presencia de hielo en la pared del cilindro	El helado está listo y está listo para ser extraído.
		Comprobar que la cantidad introducida en el cilindro no sea inferior al mínimo admitido.
	La correa se desliza	Llamar al técnico
	Cojinetes eje de transmisión desgastados	Llamar al técnico

7 APPENDICI / APPENDICES / ANNEXES / ANHANG / APENDICES

7.1 1 Dati tecnici / Machine specifications / Caractéristiques techniques / Technische Daten / Datos Tecnicos

MODELLO	Dimensioni (mm)	Peso netto (Kg)	Tensione alimentazione (*)	Potenza installata (kW)	Condensaz.	Gas	Capacità (lt)	Produzione (kg/h)
MODEL	Size (mm)	Net weight (Kg)	Suppy voltage (*)	Installed power (kw)	Cooling	Gas	Capacity (lt)	Production (kg/h)
MODELE	Dimmension (mm)	Poids net (Kg)	Tension d'alimentation (*)	Puissance installé (kw)	Refroidiss.	Gas	Capacité (lt)	Production (kg/h)
MODELL	äussere Abmessung (mm)	Nettogewicht (Kg)	Auschzuss-spannung (*)	Installierte Leistung (kw)	Kühlung	Gas	Inhalt (lt)	Produktion (kg/h)
MODELO	Dimensiòn (mm)	Peso neto (Kg)	Tension de alimentacion (*)	Potenza instalada (kw)	Enfriamento	Gas	Capacitad (lt)	Produciòn (kg/h)
G5	**431,5X467,5X321,5**	**46,8**	**230/50/1**	**0,7**	**A**	**R 404 (GR. 0,450)**	**1,5**	**5**
G10	**480X490X340**	**55**	**230/50/1 204-240/60/1 115/60/1**	**1**	**A**	**R 404 (GR. 0,450)**	**2,2**	**10**

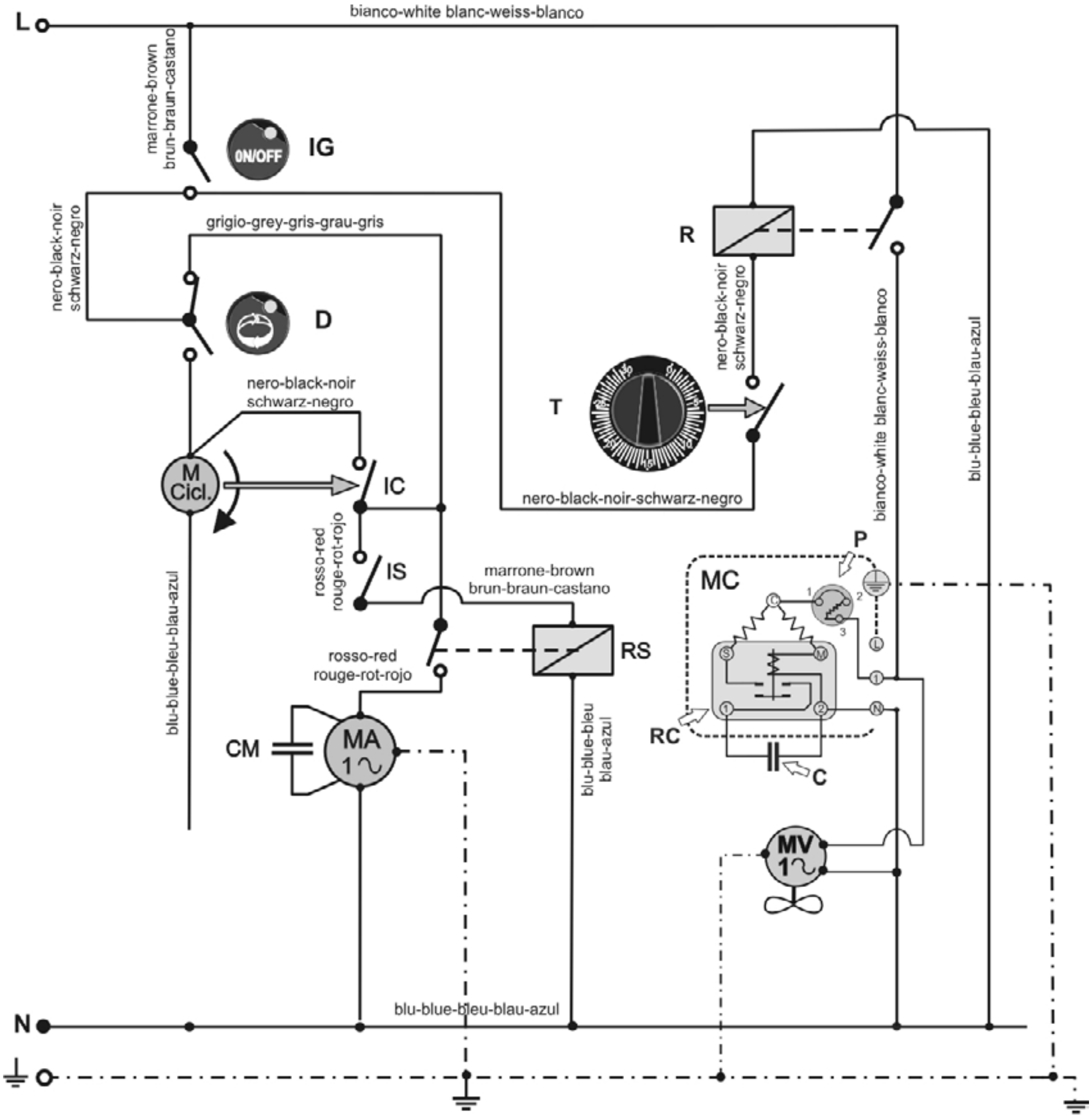
7.2 Schema circuito frigorifero Refrigerant circuit diagram / Schéma du circuit frigorifique / Kühlnetzplan / Esquema circuito frigorifico



LF	CA	EV	T(Mod.G10)
Linea circuito frigorifero Refrigeration circuit line Ligne circuit frigorifique KalteKreislautverbindung Linea circuito frigorifico	Tubo capillare Capillary tube Tube capillaire Kapillarrohr Tubo capilar	Cilindro evaporatore Evaporator cylinder Evaporateur cylindre Zylinder-Verdampfer Evaporador cilindro	Termostato Thermostat Thermostat Thermostat Termostato

MC	MV	CO	F
Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	Motoventilatore Fan motor Moteur ventilateur Ventilatormotor Motor ventilador	Condensatore Condenser Condensateur Kondensator Condensador	Filtro Filter Filtre Filter Filtro

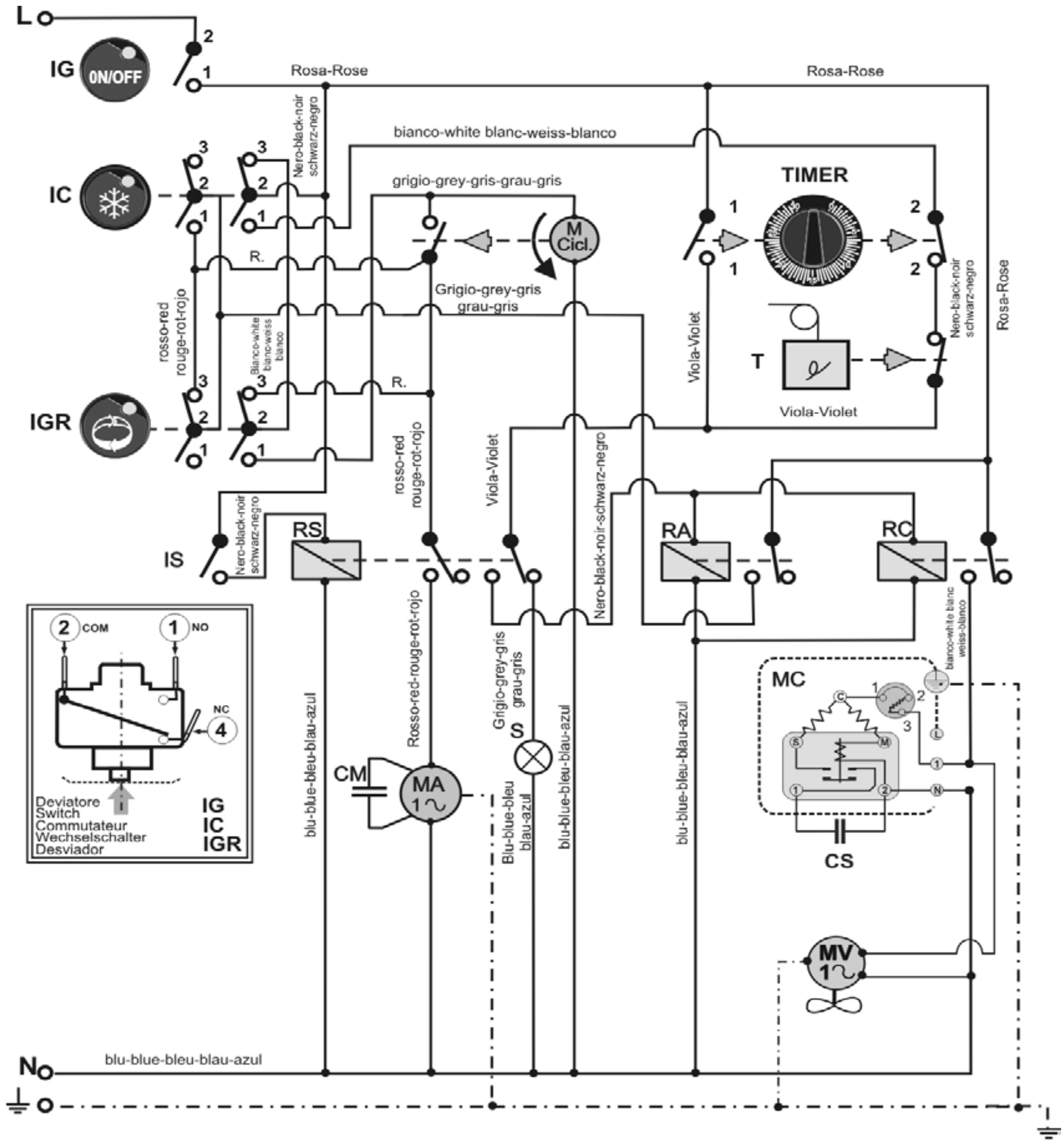
7.3 IMPIANTO ELETTRICO G5 / ELECTRIC SYSTEM G5 / GROUPE ELECTRIQUE G5 / ELEKTRISCHE ANLAGE G5 / INSTALACION ELECTRICA G5



IG	D	M cicl.	IC	IS	MA	CM
Interruttore	Deviatore	Motore ciclico	Interruttore ciclico	Interruttore sicurezza	Motore agitatore	Condensatore motore
Switch	Switch	Cyclic motor	Cyclic switch	Security switch	Beater motor	Motor capacitor
Interrupteur	Commutateur	Moteur cyclique	Interrupteur cyclique	Interrupteur sécurité	Moteur agitateur	Condensateur moteur
Schalter	Wechselschalter	Zykl.Motor	Zykl.Schalter	Sicherheitsschalter	Ruehrwerk-Motor	Motorkondensator
Interruptor	Desviador	Motor ciclico	Interruptor ciclico	Interr. de seguridad	Motor agitador	Condensator motor

RS	MC	RC	C	P	T	R
Relè sicurezza	Compressore	Relè compressore	Condensatore compressore	Clixon	Timer	Relè
Security relay	Compressor	Compressor relay	Compressor capacitor	Clixon	Timer	Relay
Relais de sécurité	Compresseur	Relais compresseur	Condensateur compresseur	Clixon	Timer	Relais
Sicherheits-Relais	Kompressor	Kompressor-Relais	Kompressor-Kondensator	Klixon	Timer	Relais
Conectador de seguridad	Compresor	Conectador compresor	Condensador compresor	Clixon	Timer	Conectador

7.3 IMPIANTO ELETTRICO G10 / ELECTRIC SYSTEM G10 / GROUPE ELECTRIQUE G10 / ELEKTRISCHE ANLAGE G10 / INSTALACION ELECTRICA G10



IG	IC	IGR	M cicl.	RA	IS	CM
Interruttore Generale	Deviatore Cons.	Deviatore Granita	Motore ciclico	Relè agitatore	Interruttore sicurezza	Condensatore motore
Switch	Switch	Switch	Cyclic motor	Beater relay	Security switch	Motor capacitor
Interrupteur	Commutateur	Commutateur	Moteur cyclique	Relais agitateur	Interrupteur sécurité	Condensateur moteur
Schalter	Wechselschalter	Wechselschalter	Zykl.Motor	Ruehrwerk-Relais	Sicherheitsschalter	Motorkondensator
Interruptor	Desviador	Desviador	Motor ciclico	Conectador agitator	Interr. de seguridad	Condensator motor

RS	MC	RC	CS	T	R	MA
Relè sicurezza	Compressore	Relè compressore	Condensatore compressore	Termostato	Relè	Motore agitatore
Security relay	Compressor	Compressor relay	Compressor capacitor	Thermostat	Relay	Beater motor
Relais de sécurité	Compresseur	Relais compresseur	Condensateur compresseur	Thermostat	Relais	Moteur agitateur
Sicherheits-Relais	Kompressor	Kompressor-Relais	Kompressor-Kondensator	Thermostat	Relais	Ruehrwerk-Motor
Conectador de seguridad	Compresor	Conectador compresor	Condensador compresor	Termostato	Conectador	Motor agitator

7.4 RICAMBI / SPARE PARTS / PIECES DETACHEES / ERSATZTEILE / REPUESTOS

Per la richiesta delle parti di ricambio, si raccomanda di indicare sempre il numero di codice relativo e la denominazione riportata sulla legenda di ciascuna tavola. Si raccomanda inoltre di comunicare sempre il modello ed il numero di matricola della macchina, nonché le caratteristiche della stessa (voltaggio, frequenza e fasi), facilitando in tal modo l'identificazione del particolare. Per ordinare la componentistica di ricambio del compressore indicare sempre anche il modello specificato sulla targhetta del motore. In caso di sostituzione di pezzi, richiedere solo ricambi ORIGINALI FRIGOMAT ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato. FRIGOMAT declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose derivanti dall'utilizzo di ricambi non originali.

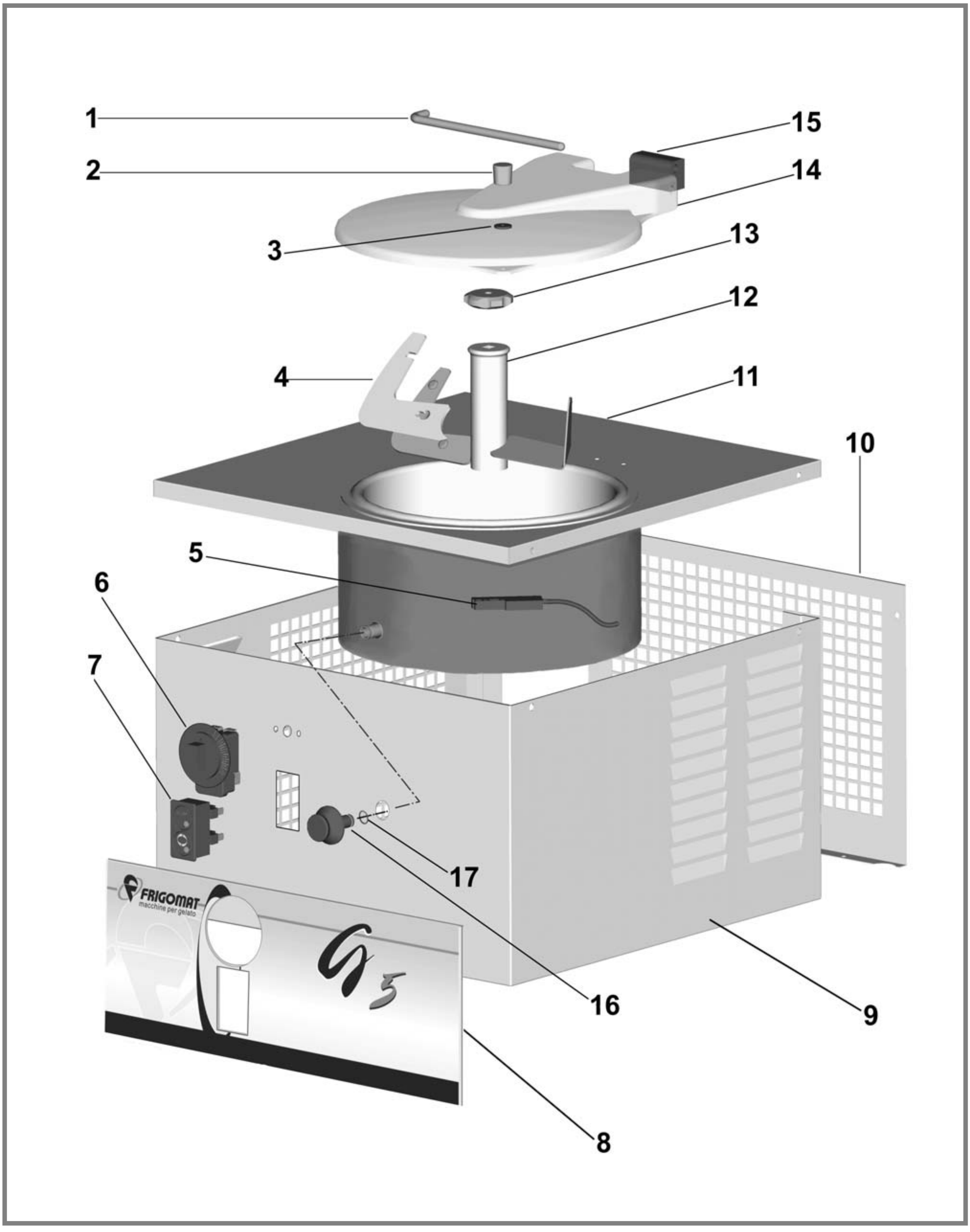
For spare parts ordering, always mention the corresponding code number and the name reported on each table caption. It is also recommended to always mention the machine model and the serial number as well as the technical data (voltage, frequency and phases), to make the identification of the component easier. To order spare parts for the compressor, always mention the model specified on the motor nameplate. In case it is necessary to replace a component, always ask a distributor or an authorized retailer for ORIGINAL spare parts. FRIGOMAT declines any liability for damages to people and/or things due to employment of non-original spare parts.

En cas de demande de pièces détachées, l'on recommande vivement d'indiquer le numéro de code correspondant et la description figurant sur la légende de chaque tableau. L'on recommande aussi de communiquer le modèle et le numéro d'immatriculation de la machine, ainsi que ses caractéristiques (voltage, fréquence et phases), afin de faciliter l'identification de la pièce. Pour commander les composants de rechange du compresseur, il faut également indiquer le modèle qui est spécifié sur la plaque d'identification du moteur. En cas de remplacement de pièces, demander uniquement des pièces détachées ORIGINALES FRIGOMAT en vous adressant à un concessionnaire ou à un Revendeur Autorisé. FRIGOMAT décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses qui dériveraient de l'utilisation de pièces détachées non originales.

Für die Anfrage von Ersatzteilen raten wir Ihnen, immer die Kodenummer und die entsprechende Benennung einer jeden Tafel mitzuteilen. Wir raten weiterhin, immer das Modell und die Seriennummer der Maschine mitzuteilen als auch die Maschineneigenschaften (Voltleistung, Frequenz und Phasen), um die Erkennung von Besonderheiten zu vereinfachen. Um Ersatzteile des Kompressors zu bestellen, muß man auch das direkte Modell angeben, welches auf dem Motorschild verzeichnet ist. Im Austauschfall von Teilen nur Originalteilen der Firma Firgomat beim Konzessionär oder autorisiertem Wiederverkäufer anfragen. Die Firma FRIGOMAT ist von jeglichem Schadensersatz an Personen u/o Gegenständen entbunden, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen zurückzuführen sind.

Para la petición de las partes de recambio, se recomienda indicar siempre el número de código relativo y la denominación indicada en la leyenda de cada tabla. Además, se recomienda comunicar siempre el modelo y el número de matrícula de la máquina, así como las características de la misma (voltaje, frecuencia y fases), facilitando de esta manera la identificación de la parte. Para pedir los componentes de recambio del compresor indicar siempre también el modelo especificado en al placa del motor. En caso de sustitución de piezas, pedir sólo recambios ORIGINALES FRIGOMAT a un concesionario o a un Revendedor Autorizado. FRIGOMAT declina cualquier responsabilidad por daños a personas y/o cosas derivados del uso de recambios no originales.

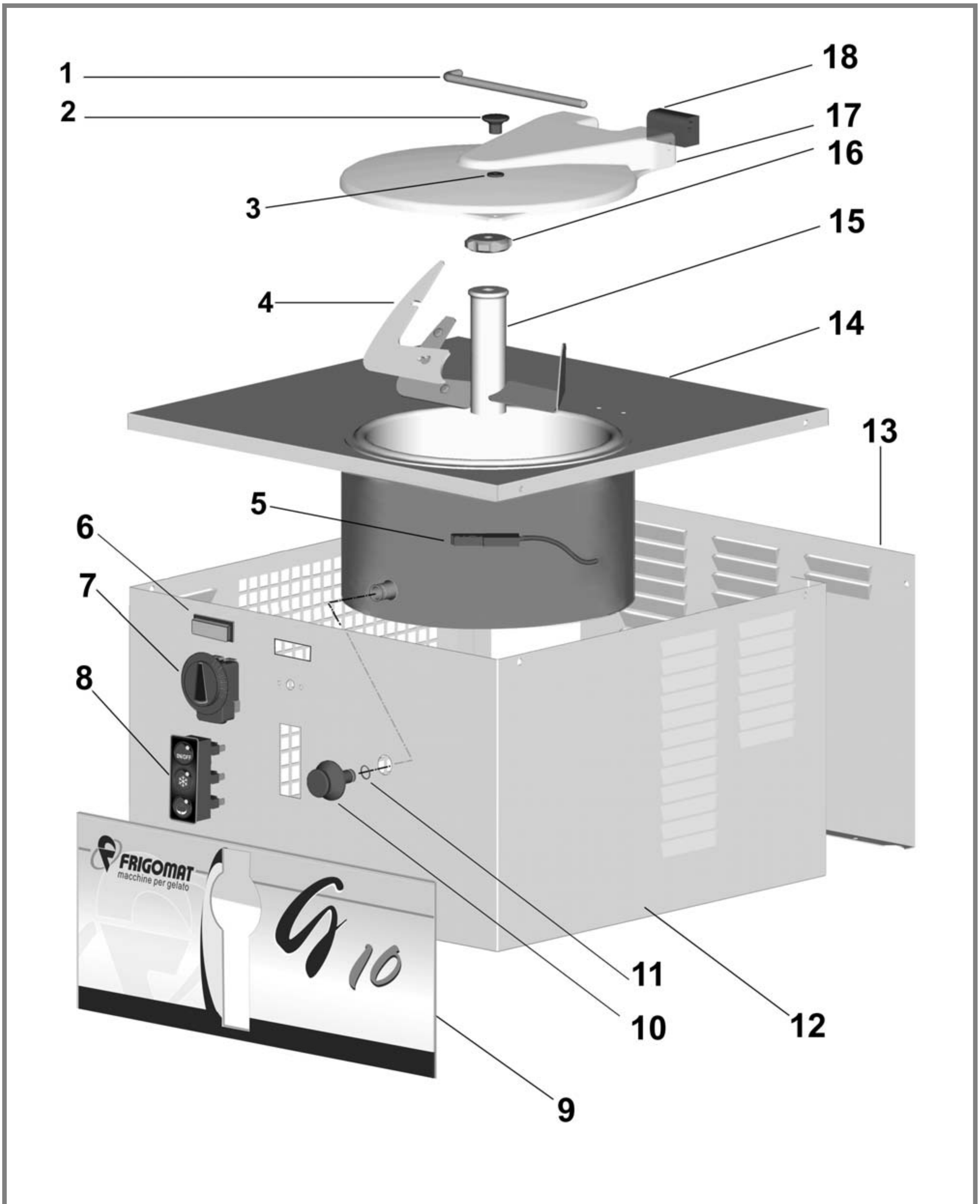
G5/s03 Tav.1/3


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
FRIGOMAT
macchine per gelato

G5/s03 Tav.1/3

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	**B16.127**	Perno portello	Cover pin	Ausgabeöffnungsstift	Goujon porte	Perno puerta
2	**P14.37569**	Pomolo coperchio	Cover knob	Deckelknauf	Bague couvercle	Pomo tapa
3	**E07.37566**	Magnete	Magnet	Magnet	Aimant	Imán
4	**P18.37662**	Pattino raschiante	Scraper	Schabeteil	Patin raclant	Patín rascador
5	**E07.37565**	Sensore	Switch	Sensor	Capteur	Sensor
6	**D04.104**	Timer	FreezingTimer	Timer	Temporisateur	Temporizador
7	**E07.37511**	Gruppo pulsanti	Pushbuttons	Tastengruppe	Groupe boutons	Grupo pulsadores
8	**M02.38303**	Etichetta anteriore	Lower label	Vorderes Etikett	Étiquette antérieure	Etiqueta delantera
9	**A02.38557**	Carenatura anteriore	Front panel	Voderes Gehäuse	Capotage antérieur	Carenado delantero
10	**A02.37510**	Pannello posteriore	Back panel	Hinteres Paneel	Panneau postérieur	Panel trasero
11	**Z56.38558**	Evaporatore completo	Complete evaporator	Kompletter Verdampfer	Evaporateur complet	Evaporador completo
12	**B61.37555**	Agitatore G5 (serie 01)	Agitator G5 (for serial 01)	Rührwerk G5 (für Serie 01)	Agitateur G5 (série 01)	Agitador G5 (serie 01)
12	**B61.37835**	Agitatore G5 (serie 02)	Agitator G5 (for serial 02)	Rührwerk G5 (für Serie 02)	Agitateur G5 (serie 02)	Agitador G5 (serie 02)
13	**L18.37559**	Pomolo agitatore	Knob agitator	Rührwerkknauf	Bague agitateur	Pomo agitador
14	**P16.37513**	Coperchio	Cover	Deckel	Couvercle	Tapa
15	**B15.037**	Cerniera fissa	Fixed hinge	Festes Scharnier	Fermoir fixe	Bisagra fija
16	**P19.37838**	Tappo scarico	Tank drain plug	Auslaufstöpsel	Bouchon de vidange	Tapón descarga
17	**P10.062**	OR 2037	OR 2037	OR 2037	OR 2037	OR 2037

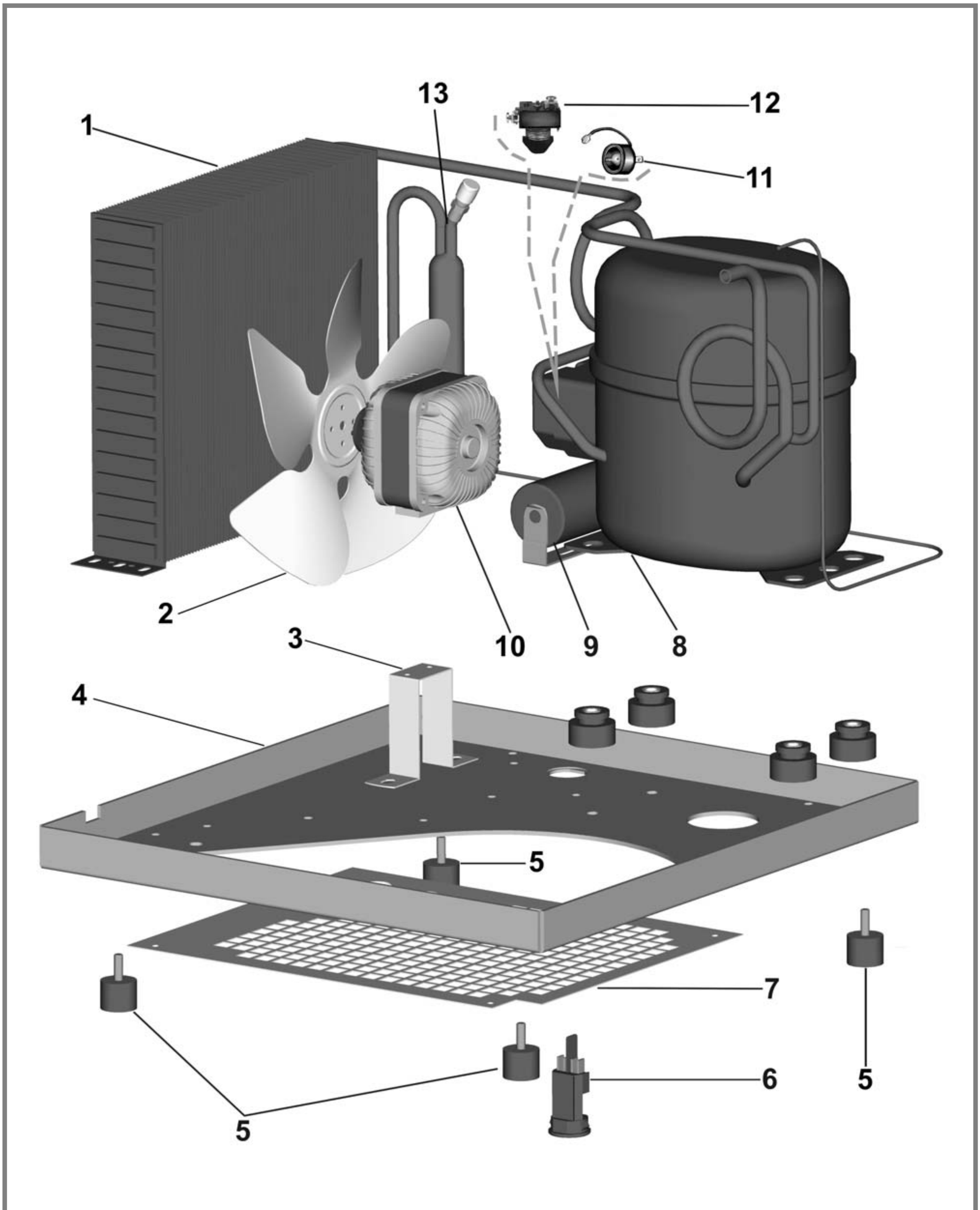
G10/s02 Tav.1/3



G10/s02 Tav.1/3

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	**B16.127**	Perno portello	Cover pin	Ausgabeöffnungsstift	Goujon porte	Perno puerta
2	**P14.37569**	Pomolo coperchio	Cover knob	Deckelknauf	Bague couvercle	Pomo tapa
3	**E07.37566**	Magnete	Magnet	Magnet	Aimant	Imán
4	**P18.37729**	Pattino raschiante	Scraper	Schabeteil	Patin raclant	Patín rascador
5	**E07.37565**	Sensore	Switch	Sensor	Capteur	Sensor
6	**D05.052**	Spia luminosa	Luminous led	Leucht Led	Voyant lumineux	Testigo luminoso
7	**D04.104**	Timer	FreezingTimer	Timer	Temporisateur	Temporizador
8	**E07.37980**	Gruppo pulsanti	Pushbuttons	Tastengruppe	Groupe boutons	Grupo pulsadores
9	**M02.38304**	Etichetta anteriore	Lower label	Vorderes Etikett	Étiquette antérieure	Etiqueta delantera
10	**P19.37838**	Tappo scarico	Tank drain plug	Auslaufstöpsel	Bouchon de vidange	Tapón descarga
11	**P10.062**	OR 2037	OR 2037	OR 2037	OR 2037	OR 2037
12	**A02.37979**	Carenatura anteriore	Front panel	Vorderes Gehäuse	Capotage antérieur	Carenado delantero
13	**A02.37597**	Pannello posteriore	Back panel	Hinteres Paneel	Panneau postérieur	Panel trasero
14	**Z56.37590**	Evaporatore completo	Complete evaporator	Kompletter Verdampfer	Evaporateur complet	Evaporador completo
15	**B61.37835**	Agitatore	Agitator	Rührwerk	Agitateur	Agitador
16	**L18.37559**	Pomolo agitatore	Knob agitator	Rührwerkknauf	Bague agitateur	Pomo agitador
17	**P16.37513**	Coperchio	Cover	Deckel	Couvercle	Tapa
18	**B15.037**	Cerniera fissa	Fixed hinge	Festes Scharnier	Fermoir fixe	Bisagra fija

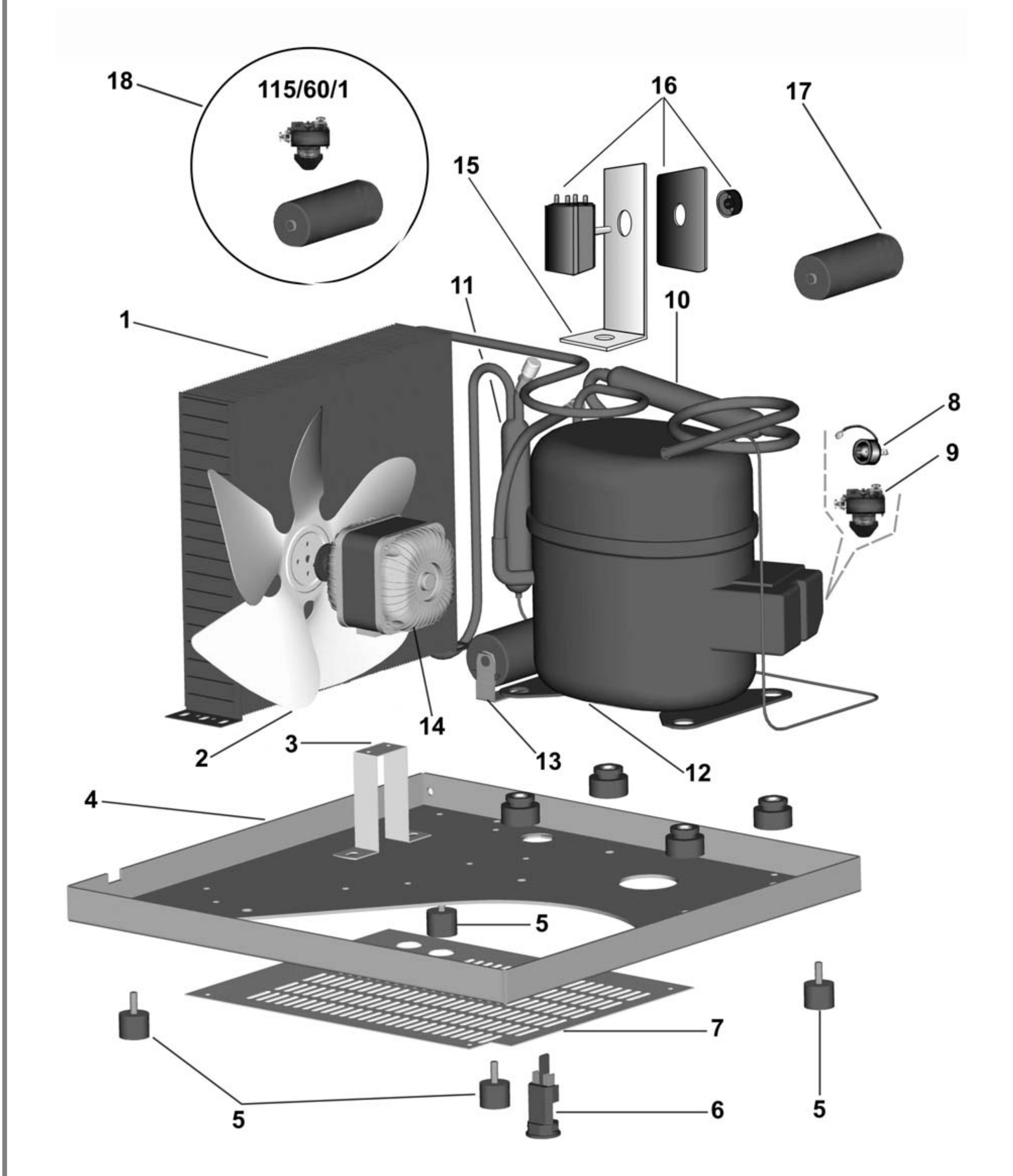
G5/s03 Tav.2/3



G5/s03 Tav2/3

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	**A03.116**	Condensatore aria	Air condenser	Luftkondensator	Condensateur d'air	Condensador aire
2	**B03.37488**	Ventola	Fan	Lüfter	Ventilateur	Ventilador
3	**B03.37489**	Staffa	Fan support	Halterung	Étrier	Estribo
4	**A01.37480**	Telaio	Frame	Gestell	Châssis	Bastidor
5	**P06.104**	Piedino	Foot	Fuß	Pied	Pie
6	**D06.143**	Pressacavo	Cable grip	Kabelklemme	Presse-fils	Sujeta-cable
7	**A02.37514**	Griglia	Grate	Kabeldurchlauf	Grille	Rejilla
8	**A01.218**	Compressore 230/50/1	Compressor 230/50/1	Kompressor 230/50/1	Compresseur 230/50/1	Compresor 230/50/1
9	**D04.231**	Condensatore avviamento	Start condenser	Kondensator Start	Condensateur démarrage	Condensador puesta
10	**E01.37487**	Motore ventilatore	Fan motor	Ventilatormotor	Moteur du ventilateur	Motor ventilador
11	**E06.37700**	Klixon	Klixon	Klixon	Klixon	Klixon
12	**E06.37699**	Relè	Relay	Relais	Relais	Relé
13	**B04.37490**	Filtro	Filter	Filter	Filtre	Filtro

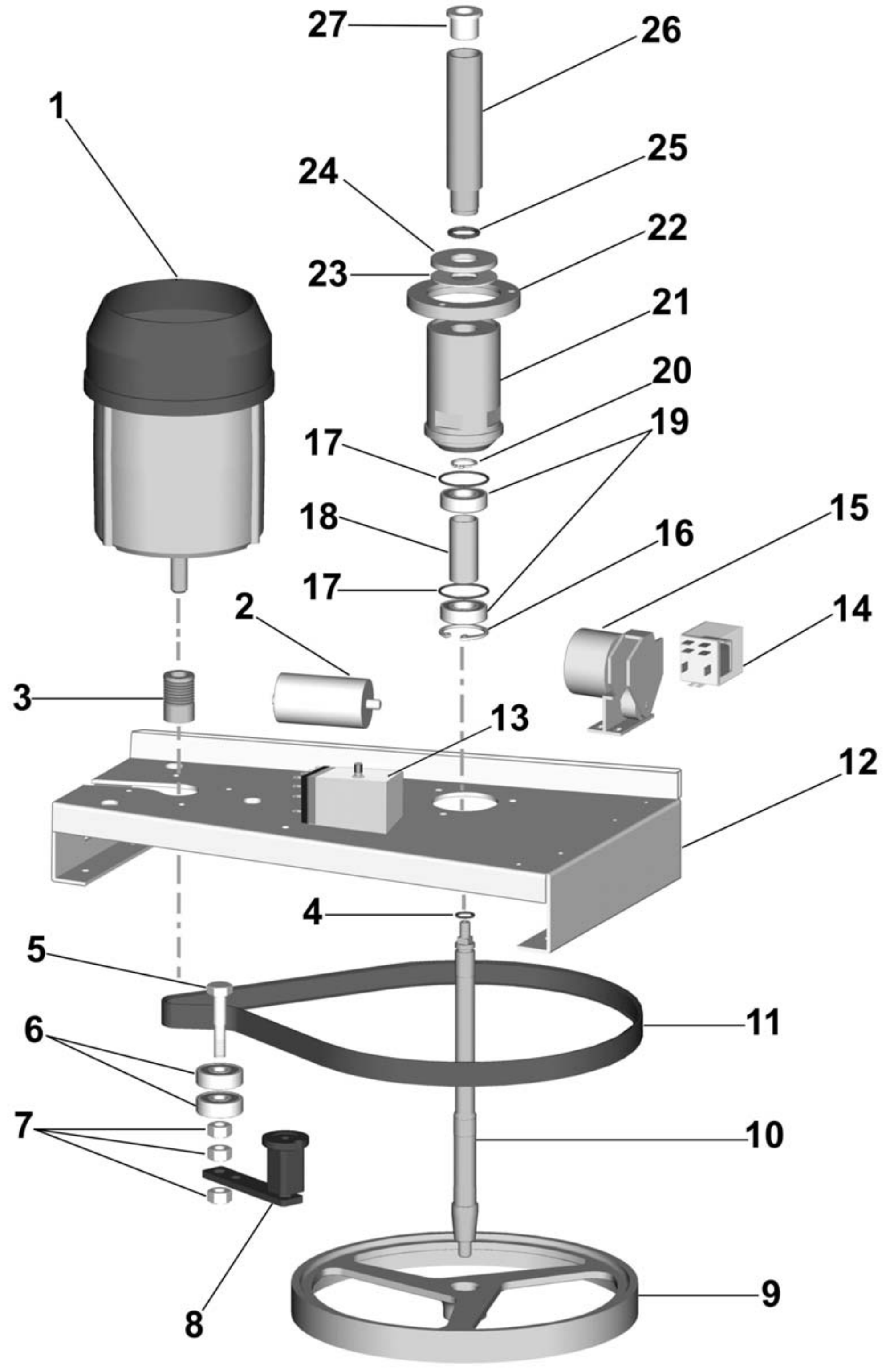
G10/s02 Tav.2/3



G10/s02 Tav2/3

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	**A03.096**	Condensatore aria	Air condenser	Luftkondensator	Condensateur d'air	Condensador aire
2	**B03.37587**	Ventola	Fan	Lüfter	Ventilateur	Ventilador
3	**B03.37092**	Staffa	Fan support	Halter	Etrier	Estribo
4	**A01.37584**	Telaio	Frame	Gestell	Châssis	Bastidor
5	**P06.104**	Piedino	Foot	Fuß	Pied	Pie
6	**D06.143**	Pressacavo	Cable grip	Kabelklemme	Presse-fils	Sujeta-cable
7	**A02.37514**	Griglia	Grate	Kabeldurchlauf	Grille	Rejilla
8	**E06.36724**	Klixon 220/50/1 (A01.234)	Klixon 220/50/1 (A01.234)	Klixon 220/50/1 (A01.234)	Klixon 220/50/1 (A01.234)	Klixon 220/50/1 (A01.234)
8	**E06.38621**	Klixon 115/60/1 (B01.38104)	Klixon 115/60/1 (B01.38104)	Klixon 115/60/1 (B01.38104)	Klixon 115/60/1 (B01.38104)	Klixon 115/60/1 (B01.38104)
9	**E06.36723**	Relè 220/50/1 (A01.234)	Relay 220/50/1 (A01.234)	Relais 220/50/1 (A01.234)	Relais 220/50/1 (A01.234)	Relé 220/50/1 (A01.234)
9	**E06.37582**	Relè 208-240/60/1 (B01.36744)	Relay208-240/60/1 (B01.36744)	Relais 08-240/60/1 (B01.36744)	Relais 208-240/60/1(B01.36744)	Relé 208-240/60/1 (B01.36744)
10	**B04.37841**	Raccogli liquido	Fluid collector	Flüssigkeitsauffang	Bac à liquide	Colector líquido
11	**B04.37589**	Filtro	Filter	Filter	Filtre	Filtro
12	**A01.234**	Compressore 230/50/1	Compressor 230/50/1	Kompressor 230/50/1	Compresseur 230/50/1	Compresor 230/50/1
12	**B01.36744**	Compressore 208-240/60/1	Compressor 208-240/60/1	Kompressorr 208-240/60/1	Compresseur 208-240/60/1	Compresor 208-240/60/1
12	**B01.38104**	Compressore 115/60/1	Compressor 115/60/1	Kompressor 115/60/1	Compresseur 115/60/1	Compresor 115/60/1
13	**E06.36725**	Condensatore avv. 220/50/1 (A01.234)	Start condenser 220/50/1 (A01.234)	Kondensator Start 220/50/1 (A01.234)	Condensateur dém. 220/50/1 (A01.234)	Condensador puesta en marcha 220/50/1 (A01.234)
13	**E06.37580**	Condensatore avv. 208-240/60/1 (B01.36744)	Start condenser 208-240/60/1 (B01.36744)	Kondensator Start 208-240/60/1 (B01.36744)	Condensateur dém. 208-240/60/1 (B01.36744)	Condensador puesta en marcha 208-240/60/1 (B01.36744)
14	**E01.37586**	Motore ventilatore 230/50-60/1	Fan motor 230/50-60/1	Ventilatormotor 230/50-60/1	Moteur ventilateur 230/50-60/1	Motor ventilador 230/50-60/1
14	**E01.38105**	Motore ventilatore 115/50-60/1	Fan motor 115/50-60/1	Ventilatormotor 115/50-60/1	Moteur ventilateur 115/50-60/1	Motor ventilador 115/50-60/1
15	**A04.37982**	Staffa termostato	Brachet thermostat	Thermostathalter	Etrier thermostat	Estribo termostato
16	**B11.37981**	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
17	**E06.37581**	Condensatore di marcia 208-240/60/1 (B01.36744)	Running condenser 208-240/60/1 (B01.36744)	Gangkondensator 208-240/60/1 (B01.36744)	Condensateur allure 208-240/60/1 (B01.36744)	Condensador de marcha 208-240/60/1 (B01.36744)
18	**E06.38107**	Relè + condensatore 115/60/1	Relay + condenser 115/60/1 (B01. 38104)	Relais + Kondensator 115/60/1	Relais + condensateur 115/60/1	Relé + condensador 115/60/1

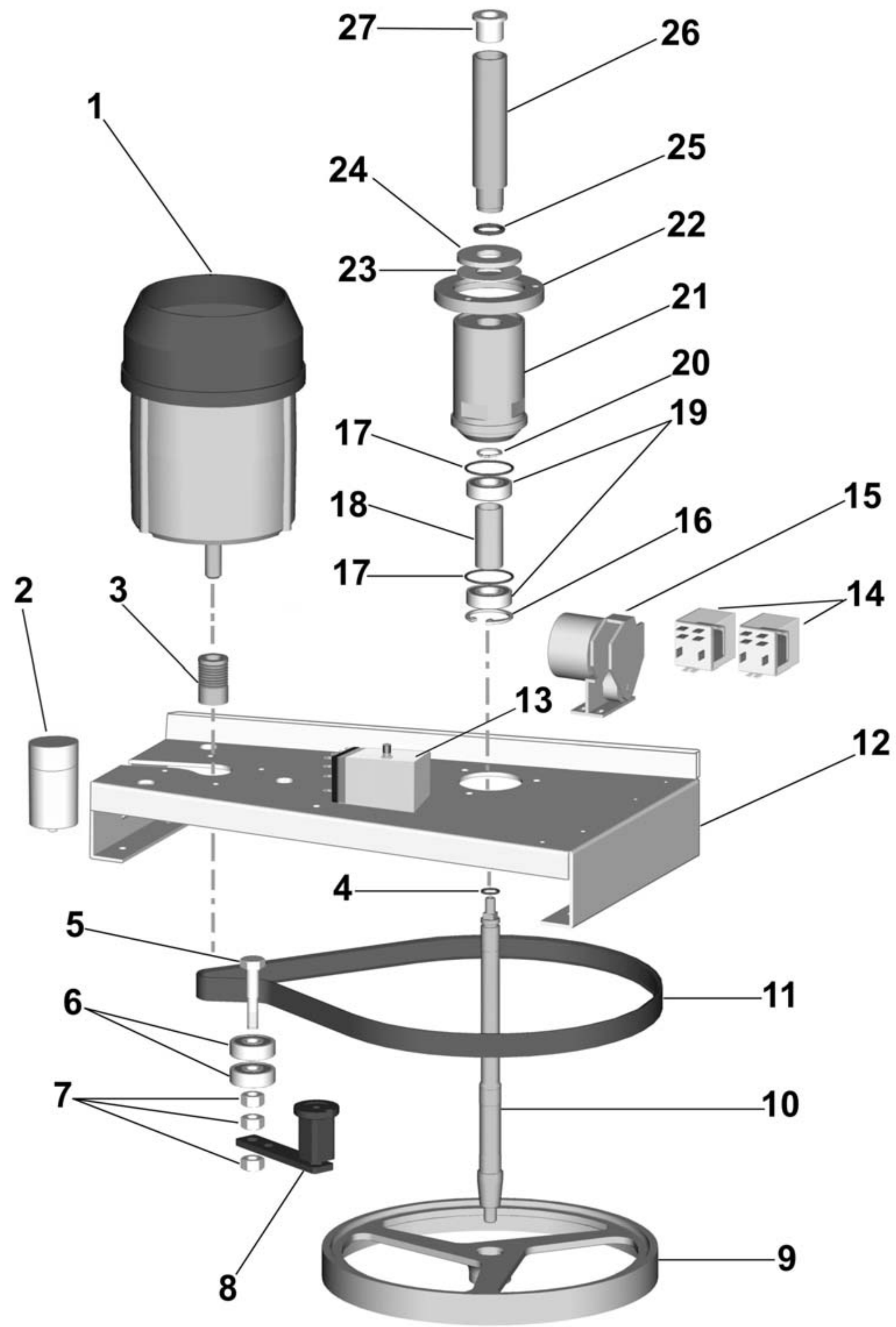
G5/s03 Tav.3/3



G5/s03 Tav.3/3

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	**E01.37491**	Motore agitatore 230/50/1	Beater motor 230/50/1	Rührwerkmotor 230/50/1	Moteur agitateur 230/50/1	Motor agitador 230/50/1
2	**D04.216**	Condensatore marcia	Running condenser	Kondensator in Gang	Condensateur allure	Condensador marcha
3	**L06.37492**	Puleggia conduttrice	Guide pulley	Führungsriemensch eibe	Poulie de guidage	Polea conductora
4	**P10.018**	OR 114	OR 114	OR 114	OR 114	OR 114
5	**V02.050**	Vite 10X50	Screw 10X50	Schraube 10X50	Vis 10X50	Tornillo 10X50
6	**A11.37495**	Cuscinetto	Bearing	Lager	Palier	Cojinete
7	**V13.006**	Dado	Nut	Mutter	Écrou	Tuerca
8	**B65.37494**	Tendicinghia	Belt tightener	Riemenspanner	Tendeur de courroie	Tensor de correa
9	**L06.37493**	Puleggia condotta	Guided pulley	Geführte Riemenscheibe	Poulie guidée	Polea conducida
10	**L21.37832**	Albero trasmissione	Driving shaft	Übertragungswelle	Arbre de transmission	Eje transmisión
11	**P10.37496**	Cinghia	Belt	Riemen	Courroie	Correa
12	**A01.37481**	Piastra motore	Support plate	Motorplatte	Plaque de support du moteur	Placa motor
13	**D03.105**	Relè SCLD 220 V.	Relay SCLD 220 V.	Relais SCLD 220 V.	Relais SCLD 220 V.	Relé SCLD 220 V.
14	**E08.37600**	Relè FINDER 230 V.	Relay FINDER 230 V.	Relais FINDER 230 V.	Relais FINDER 230 V.	Relé FINDER 230 V.
15	**E01.37599**	Ciclico 250VAC	Ciclic 250VAC	Zyklisch 250VAC	Ciclique 250VAC	Cíclico 250VAC
16	**V14.072**	Anello elastico	Seeger	Elastikring	Anneau élastique	Anillo elástico
17	**P10.014**	OR 2137	OR 2137	OR 2137	OR 2137	OR 2137
18	**L21.37500**	Distanziale	Tube	Abstandsstück	Tube d'écartement	Distanciador
19	**B14.036**	Cuscinetto	Bearing	Lager	Palier	Cojinete
20	**V14.073**	Anello elastico	Seeger	Elestikring	Anneau élastique	Anillo elástico
21	**L21.37498**	Supporto	Support	Halter	Support	Soporte
22	**L21.37518**	Ghiera di fissaggio	Fixing nut	Feste Nutmutter	Manchon de fixation	Virola de fijación
23	**A21.37522**	Rasamento trasmissione	Shim	Übertragung	Cale	Chapa de relleno
24	**P21.37501**	Trappola termica	Insulating support	Thermofalle	Support isolant	Soporte térmico
25	**P02.37577**	OR M 0210	OR M 0210	OR M 0210	OR M 0210	OR M 0210
26	**L21.37516**	Canotto	Transmission tube	Rohr	Tube de transmission	Tubo de transmisión
27	**P11.37515**	Cuscinetto	Bearing	Lager	Palier	Cojinete

G10/s02 Tav.3/3



G10/s02 Tav.3/3

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	**E01.37491**	Motore agitatore 230/50/1	Beater motor 230/50/1	Rührwerkmotor 230/50/1	Moteur agitateur 230/50/1	Motor agitador 230/50/1
1	**E01.37962**	Motore agitatore 115/60/1	Beater motor 115/60/1	Rührwerkmotor 115/60/1	Moteur agitateur 115/60/1	Motor agitador 115/60/1
2	**D04.216**	Condensatore marcia (E01.37491)	Running condenser (E01.37491)	Kondensatorgang (E01.37491)	Condensateur allure (E01.37491)	Condensador marcha (E01.37491)
2	**E06.38622**	Condensatore marcia (E01.37962)	Running condenser (E01.37962)	Kondensatorgang (E01.37962)	Condensateur allure (E01.37962)	Condensador marcha (E01.37962)
3	**L06.37492**	Puleggia conduttrice	Guide pulley	Führungsriemenscheibe	Poulie de guidage	Polea conductora
4	**P10.018**	OR 114	OR 114	OR 114	OR 114	OR 114
5	**V02.050**	Vite 10X50	Screw 10X50	Schraube 10X50	Vis 10X50	Tornillo 10X50
6	**A11.37495**	Cuscinetto	Bearing	Lager	Palier	Cojinete
7	**V13.006**	Dado	Nut	Mutter	Écrou	Tuerca
8	**B65.37494**	Tendicinghia	Belt tightener	Riemenspanner	Tendeur de courroie	Tensor de correa
9	**L06.37493**	Puleggia condotta	Guided pulley	Geführte Riemenscheibe	Poulie guidée	Polea conducida
10	**L21.37832**	Albero trasmissione G10	Driving shaft G10	Übertragungswelle G10	Arbre de transmission G10	Eje transmisión G10
11	**P10.37496**	Cinghia	Belt	Riemen	Courroie	Correa
12	**A01.37481**	Piastra motore	Support plate	Motorplatte	Plaque de support du moteur	Placa motor
13	**D03.105**	Relè SLCD 220 v.	Relay SLCD 220 v.	Relais SLCD 220 v.	Relais SLCD 220 v.	Relé SLCD 220 v.
13	**E08.38339**	Relè SLCD 115/60/1	Relay SLCD 115/60/1	Relais SLCD 115/60/1	Relais SLCD 115/60/1	Relé SLCD 115/60/1
14	**E08.37600**	Relè FINDER 230/50/1	Relay FINDER 230/50/1	Relais FINDER 230/50/1	Relais FINDER 230/50/1	Relé FINDER 230/50/1
14	**E08.38338**	Relè FINDER 115/60/1	Relay FINDER 115/60/1	Relais FINDER 115/60/1	RelaisFINDER 115/60/1	Relé FINDER 115/60/1
15	**E01.37599**	Ciclico	Ciclic	Zyklus	Cyclique	Cíclico
15	**E01.38337**	Ciclico 115/60/1	Ciclic 115/60/1	Zyklus 115/60/1	Cyclique 115/60/1	Cíclico 115/60/1
16	**V14.072**	Anello elastico	Seeger	Elastikring	Anneau élastique	Anillo elástico
17	**P10.014**	OR 2137	OR 2137	OR 2137	OR 2137	OR 2137
18	**L21.37500**	Distanziale	Tube	Abstandsstück	Tube d'écartement	Distanciador
19	**B14.036**	Cuscinetto	Bearing	Lager	Palier	Cojinete
20	**V14.073**	Anello elastico	Seeger	Elastikring	Anneau élastique	Anillo elástico
21	**L21.37498**	Supporto	Support	Halter	Support	Soporte
22	**L21.37518**	Ghiera di fissaggio	Fixing nut	Feste Nutmutter	Manchon de fixation	Virola de fijación
23	**A21.37522**	Rasamento trasmissione	Shim	Übertragung	Cale	Chapa de relleno
24	**P21.37501**	Trappola termica	Insulating support	Thermofalle	Support isolant	Soporte térmico
25	**P02.37577**	OR M 0210	OR M 0210	OR M 0210	OR M 0210	OR M 0210
26	**L21.37516**	Canotto	Transmission tube	Rohr	Tube de transmission	Tubo de transmisión
27	**P11.37515**	Cuscinetto	Bearing	Lager	Palier	Cojinete

1) RUMOROSITA'

LIVELLO DI EMISSIONE SONORA ESPRESSA IN DECIBEL (metodo di misura A) Come previsto dalla direttiva macchine 89/392 normativa EN 23741 (Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A)			
MODELLO	**LIVELLO (A)**	**MODELLO**	**LIVELLO (A)**
Kream 2,5	< = 58 dB (A)	**Peb 2 x 60 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 3	< = 58 dB (A)	**Peb 130 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 9/6	< = 58 dB (A)	**T5S**	< = 68 dB (A)
Kikka 1	< = 64 dB (A)	**T4S**	< = 68 dB (A)
Kikka 3	< = 67 dB (A)	**Titan 1**	< = 72 dB (A)
Karat 1	< = 68 dB (A)	**Titan 2**	< = 70 dB (A)
Karat 3	< = 68 dB (A)	**Titan 3S**	< = 70 dB (A)
Arlecchino	< = 64 dB (A)	**TME 60**	< = 68 dB (A)
Kolor	< = 68 dB (A)	**Twin 2**	< = 70 dB (A)
Ketty / Kristal	< = 64 dB (A)	**Twin 3**	< = 70 dB (A)
Le Petit Chef	< = 70 dB (A)	**Twin 4**	< = 68 dB (A)
Le Chef	< = 70 dB (A)	**Mix 8**	< = 58 dB (A)
Peb 30 LCD	< = 66 dB (A)	**Vibe 8**	< = 70 dB (A)
Peb 60 LCD	< = 68 dB (A)	**Vibegel**	< = 70 dB (A)

2) SMALTIMENTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Durante le operazioni di apertura dell'imballo (cassa o cartone) si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le normative vigenti nel paese di destinazione.



3) INDICAZIONI PER LA MESSA FUORI SERVIZIO

La macchina contiene materiali elettrici ed/o elettronici e può contenere fluidi e/o oli, nel caso in cui sia necessaria la messa fuori servizio o lo smaltimento, provvedere secondo le normative vigenti nel paese di destinazione.

4) ISTRUZIONI PER LE SITUAZIONI DI EMERGENZA

Nel caso si renda necessario l'impiego di mezzi antincendio devono essere utilizzati tipi compatibili con l'eventuale presenza di tensione a bordo.



5) RISCHI RESIDUI

VALIDO PER I SEGUENTI MODELLI:

- **Mix 8**
- **Peb 30**
- **Peb 60**
- **Peb 2x60**
- **Peb 130**
- **Le Chef**
- **Le Petit Chef**
- **Twin 2**
- **Twin 3**
- **Twin 4**



SOLLEVARE IL COPERCHIO DELLA VASCA CON LA MASSIMA CAUTELA E PROTEGGERSI IN MODO ADEGUATO

PERICOLO DI NATURA TERMICA

Eventuale rischi che l'operatore apra il coperchio della vasca contenente prodotto ad elevata temperatura, venga investito dal vapore.

1) LOUDNESS

SOUND EMISSION LEVEL IN DECIBEL (measurement method A) As per directive 89/392 standard EN 23741 (Weighted equivalent continuous acoustic pressure level A)			
MODEL	**LEVEL (A)**	**MODEL**	**LEVEL (A)**
Kream 2,5	< = 58 dB (A)	**Peb 2 x 60 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 3	< = 58 dB (A)	**Peb 130 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 9/6	< = 58 dB (A)	**T5S**	< = 68 dB (A)
Kikka 1	< = 64 dB (A)	**T4S**	< = 68 dB (A)
Kikka 3	< = 67 dB (A)	**Titan 1**	< = 72 dB (A)
Karat 1	< = 68 dB (A)	**Titan 2**	< = 70 dB (A)
Karat 3	< = 68 dB (A)	**Titan 3S**	< = 70 dB (A)
Arlecchino	< = 64 dB (A)	**TME 60**	< = 68 dB (A)
Kolor	< = 68 dB (A)	**Twin 2**	< = 70 dB (A)
Ketty / Kristal	< = 64 dB (A)	**Twin 3**	< = 70 dB (A)
Le Petit Chef	< = 70 dB (A)	**Twin 4**	< = 68 dB (A)
Le Chef	< = 70 dB (A)	**Mix 8**	< = 58 dB (A)
Peb 30 LCD	< = 66 dB (A)	**Vibe 8**	< = 70 dB (A)
Peb 60 LCD	< = 68 dB (A)	**Vibegel**	< = 70 dB (A)



2) DISPOSAL OF PACKING MATERIAL

After the crate or the box have been opened we recommend to sort the different materials according to their nature and to dispose them in accordance to the local country regulations.

3) OUT OF COMMISSION - INSTRUCTIONS

The equipment includes electrical and/or electronic parts and might contain fluids and/or oils. For its out of commissioning or disposal refer to the local country regulations.



4) EMERGENCY INSTRUCTIONS

The fire engines must be compatible with the eventual tension on board .

5) OTHER RISKS

VALID FOR THE FOLLOWING MODELS:

- **Mix 8**
- **Peb 30**
- **Peb 60**
- **Peb 2x60**
- **Peb 130**
- **Le Chef**
- **Le Petit Chef**
- **Twin 2**
- **Twin 3**
- **Twin 4**



LIFT THE TANK'S LID WITH THE UTMOST ATTENTION AND PROTECT YOURSELF ACCORDINGLY

HEAT DANGER

The steam can be dangerous for the operator lifting the lid if the tank contains very hot mix

1) BRUIT

NIVEAU D' EMISSION SONORE EXPRIME EN DECIBEL (méthode de mesure A)
Selon la directive 89/392 norme EN 23741
(Niveau de pression acoustique continuel équivalent pondéré A)

MODELE	NIVEAU (A)	MODEL	NIVEAU (A)
Kream 2,5	< = 58 dB (A)	**Peb 2 x 60 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 3	< = 58 dB (A)	**Peb 130 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 9/6	< = 58 dB (A)	**T5S**	< = 68 dB (A)
Kikka 1	< = 64 dB (A)	**T4S**	< = 68 dB (A)
Kikka 3	< = 67 dB (A)	**Titan 1**	< = 72 dB (A)
Karat 1	< = 68 dB (A)	**Titan 2**	< = 70 dB (A)
Karat 3	< = 68 dB (A)	**Titan 3S**	< = 70 dB (A)
Arlecchino	< = 64 dB (A)	**TME 60**	< = 68 dB (A)
Kolor	< = 68 dB (A)	**Twin 2**	< = 70 dB (A)
Ketty / Kristal	< = 64 dB (A)	**Twin 3**	< = 70 dB (A)
Le Petit Chef	< = 70 dB (A)	**Twin 4**	< = 68 dB (A)
Le Chef	< = 70 dB (A)	**Mix 8**	< = 58 dB (A)
Peb 30 LCD	< = 66 dB (A)	**Vibe 8**	< = 70 dB (A)
Peb 60 LCD	< = 68 dB (A)	**Vibegel**	< = 70 dB (A)

2) ECOULEMENT DES MATERIAUX D'EMBALLAGE

Pendant les opérations d'ouverture de l'emballage (boite ou caisse) nous recommandons de subdiviser les matériaux par type et de procéder à leur écoulement selon les normes en vigueur dans les pays de destination.



3) INDICATIONS POUR LA MISE HORS DE SERVICE

La machine contient des matériaux électriques et/ou électroniques et peut contenir de liquides et/ou huiles. Pour mettre la machine hors de service ou pour son écoulement suivre les normes en vigueur dans le pays de destination.



4) ISTRUCTIONS POUR LES SITUATIONS D'EMERGENCE

Les dispositifs contre les incendies doivent être compatibles avec l'éventuelle présence de tension à bord

5) AUTRES RISQUES

VALIDE POUR LES SUIVANTS MODELES

- **Mix 8**
- **Peb 30**
- **Peb 60**
- **Peb 2x60**
- **Peb 130**
- **Le Cef**
- **Le Petit Cef**
- **Twin 2**
- **Twin 3**
- **Twin 4**



SOULEVER LE COUVERCLE DE LA CUVE AVEC LE MAXIMUM DE PRECAUTION ET SE PROTEGER ADEQUATEMENT

DANGER THERMIQUE

L'opérateur, ouvrant le couvercle de la cuve contenant du produit très chaud, pourrait être investi par la vapeur.

Anlage an die Bedienungsanleitung der

1) LÄRMIGKEIT

RAUSCHPEGEL IN DEZIBEL AUSGEDRÜCKT (Messmethode Typ A) Wie von Richtlinie 89/392 Vorschrift EN 23741 (kontinuierlicher Rauschpegel gleichwertig gewogen A)			
MODELL	**NIVEAU (A)**	**MODELL**	**NIVEAU (A)**
Kream 2,5	< = 58 dB (A)	**Peb 2 x 60 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 3	< = 58 dB (A)	**Peb 130 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 9/6	< = 58 dB (A)	**T5S**	< = 68 dB (A)
Kikka 1	< = 64 dB (A)	**T4S**	< = 68 dB (A)
Kikka 3	< = 67 dB (A)	**Titan 1**	< = 72 dB (A)
Karat 1	< = 68 dB (A)	**Titan 2**	< = 70 dB (A)
Karat 3	< = 68 dB (A)	**Titan 3S**	< = 70 dB (A)
Arlecchino	< = 64 dB (A)	**TME 60**	< = 68 dB (A)
Kolor	< = 68 dB (A)	**Twin 2**	< = 70 dB (A)
Ketty / Kristal	< = 64 dB (A)	**Twin 3**	< = 70 dB (A)
Le Petit Chef	< = 70 dB (A)	**Twin 4**	< = 68 dB (A)
Le Chef	< = 70 dB (A)	**Mix 8**	< = 58 dB (A)
Peb 30 LCD	< = 66 dB (A)	**Vibe 8**	< = 70 dB (A)
Peb 60 LCD	< = 68 dB (A)	**Vibegel**	< = 70 dB (A)

2) ABFALLVERSORGUNG

Während dem Auspacken (Kiste oder Karton), empfehlen wir die Aufteilung der verschieden Materialien und diese je nach lokaler vorgeschriebener Norm zu versorgen.



3) HINWEISE FÜR VERSCHROTTUNG

Die Maschine hat elektrische und/oder elektronische Komponenten welche Flüssigkeiten und/oder Öle enthalten können; falls eine Verschrottung vorgenommen werden soll, laut lokale Vorschriften vorgehen.



4) HINWEISE FÜR NOTFALL-SITUATIONEN

Falls Brandbekämpfungsmittel eingesetzt werden, müssen diese kompatibel mit evtl. eingesetzten Strom sein.

5) RÜCKSTAND-RISIKO

GÜLTIG FÜR FOLGENDE MODELLE:

- **Mix 8**
- **Peb 30**
- **Peb 60**
- **Peb 2x60**
- **Peb 130**
- **Le Chef**
- **Le Petit Chef**
- **Twin 2**
- **Twin 3**
- **Twin 4**



MIT GRÖSSTER SORGFALT DECKEL AUFHEBEN UND SICH ANGEMESSEN SCHÜTZEN

ERHITZUNGSGEFAHR

Eventuelle Risikos, dass der Bediener den Deckel aufhebt und welches im Becken heißes Produkt enthält, dessen Dampf ihn umhüllen könnte.

1) RUIDO

NIVEL DE RUIDO EXPRESADO EN DECIBELIOS (método de medición A) Como previsto por la directiva máquinas 89/392 normativa EN 23741 (Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A)			
MODELO	**NIVEL (A)**	**MODELO**	**NIVEL (A)**
Kream 2,5	< = 58 dB (A)	**Peb 2 x 60 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 3	< = 58 dB (A)	**Peb 130 LCD**	< = 68 dB (A)
Kream 9/6	< = 58 dB (A)	**T5S**	< = 68 dB (A)
Kikka 1	< = 64 dB (A)	**T4S**	< = 68 dB (A)
Kikka 3	< = 67 dB (A)	**Titan 1**	< = 72 dB (A)
Karat 1	< = 68 dB (A)	**Titan 2**	< = 70 dB (A)
Karat 3	< = 68 dB (A)	**Titan 3S**	< = 70 dB (A)
Arlecchino	< = 64 dB (A)	**TME 60**	< = 68 dB (A)
Kolor	< = 68 dB (A)	**Twin 2**	< = 70 dB (A)
Ketty / Kristal	< = 64 dB (A)	**Twin 3**	< = 70 dB (A)
Le Petit Chef	< = 70 dB (A)	**Twin 4**	< = 68 dB (A)
Le Chef	< = 70 dB (A)	**Mix 8**	< = 58 dB (A)
Peb 30 LCD	< = 66 dB (A)	**Vibe 8**	< = 70 dB (A)
Peb 60 LCD	< = 68 dB (A)	**Vibegel**	< = 70 dB (A)

2) ELIMINACIÓN MATERIALES DE EMBALAJE

Durante las operaciones de apertura del embalaje (caja o cartón) se recomienda subdividir los materiales utilizados por tipo y eliminar los mismos según las normativas vigentes en el país de destino.



3) INDICACIONES PARA LA PUESTA FUERA SERVICIO

La máquina contiene materiales eléctricos y/o electrónicos y puede contener fluidos y/o aceites, en caso de que sea necesaria la puesta fuera de servicio o la eliminación, actuar según las normativas vigentes en el país de destino.



4) INSTRUCCIONES PARA LAS SITUACIONES DE EMERGENCIA

En caso de que sea necesario el empleo de medios antiincendio, hay que utilizar tipos compatibles con la eventual presencia de tensión a bordo.

5) RIESGOS RESIDUALES

VÁLIDO PARA LOS SIGUIENTES MODELOS:

- **Mix 8**
- **Peb 30**
- **Peb 60**
- **Peb 2x60**
- **Peb 130**
- **Le Cef**
- **Le Petit Cef**
- **Twin 2**
- **Twin 3**
- **Twin 4**



LEVANTAR LA TAPA DE LA CUBA CON EL MÁXIMO CUIDADO Y PROTEGERSE DE MODO ADECUADO

PELIGRO DE NATURALEZA TÉRMICA

Eventuales riesgos que el operador abra la tapa de la cuba que contiene producto a temperatura alta, y sea embestido por el vapor.

FRIGOMAT macchine per gelato

Azienda Certificata UNI EN ISO 9001:2000

Numero Certificato 50 100 5650

FRIGOMAT s.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LO) – ITALIA
tel. 0377.415011 – Fax. 0377.451079
WWW.FRIGOMAT.COM
info@frigomat.com

2006

cod. M04.37562